This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

1

MANUEL COMPLET

DE LA

CUISINIÈRE

BOURGEOISE

CONTENANT :

UN GUIDE POUR LES PERSONNES EN SERVICE,
LES SOINS DU MÉNAGE, DES APPARTEMENTS, DE LA VAISSELLE,
DU LINGE, ETC., ETC.;
LE SERVICE DE LA TABLE SUIVANT LE NOMBRE DES CONVIVES, LA CARTE
DES METS ET DES VINS POUR CHAQUE SERVICE,
LA MANIÈRE DE DÉCOUPER, MILLE RECETTES GASTRONOMIQUES,
OU RÉSUMÉ GÉNÉRAL
DES CUISINES FRANÇAISE, ITALIENNE ET ANGLAISE,
LA PATISSERIE, LES CONFITURES DE DIFFÉRENTES ESPÈCES, LES LIQUEURS,
SIROPS, GLACES, LIMONADES, EAU DE SELTZ, ETC., ETC.;
L'ART DE CONSERVER LES VIANDES, LES FRUITS, LES LÉGUMES,
LE BEURRE;

SUIVI

D'INSTRUCTIONS SUR LA CAVE ET LES VINS, LA MANIÈRE D'ÉLEVER
LA VOLAILLE;

PAR MADEMOISELLE CATHERINE.

TRENTE-DEUXIÈME ÉDITION.
Ornée d'un grand nombre de gravures.

PRIX : 3 FRANCS.

PARIS,
DELARUE, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
QUAI DES AUGUSTINS, 41.

1851

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
810974 A
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS
R 1935 L

AVANT-PROPOS.

En offrant au public cette 32me édition de son Manuel de la cuisinière, l'auteur de ce livre doit lui faire observer que cette nouvelle édition n'est point une réimpression pure et simple de ses précédentes, qui aussi différaient toutes entre elles, c'est-à-dire suivaient pas à pas les progrès de la science culinaire. Ce n'est qu'à ce soin sans doute de revoir et même de refondre son livre à chaque réimpression nouvelle, que l'auteur doit le succès qu'il a obtenu.

De notables améliorations ont été introduites dans cette édition : un chapitre sur les premières connaissances indispensables à une cuisinière, occupe vingt-deux pages de ce livre, et celui-là ne sera pas le moins remarqué, car il ne suffisait pas de donner les moyens d'accommoder telle ou telle substance alimentaire, il fallait aussi donner ceux d'en reconnaître la qualité.

Cette amélioration n'est pas la seule que nous ayons à signaler, nous avons voulu aussi que notre livre fût recherché par la maîtresse de maison; pour cela, un autre chapitre très-étendu a été consacré au service de la table, auquel on a joint des figures indiquant la place que chaque mets doit y occuper; à la fin de ce chapitre se trouve une carte des mets et vins dans l'ordre du service, ce qui facilitera l'ordonnance d'un repas en évitant des recherches difficiles.

L'amphitryon lui-même pourra consulter notre livre avec fruit : il y trouvera un manuel de dissection, le plus étendu et le plus exact qui ait paru jusqu'à présent; cette partie est ornée de plus de vingt gravures.

Tous les articles sur la cuisine, la pâtisserie, l'office, ont été revus avec soin; tout a été fait pour en rendre l'exécution facile; toutes les recettes de la cuisine étrangère qui ont pris quelque valeur en France ont été admises dans notre ouvrage, mais celles-ci seulement, notre livre devant être avant tout un manuel de cuisine française.

MANUEL COMPLET

DE LA

CUISINIÈRE BOURGEOISE.

Il y a peu de maisons bourgeoises, où la personne chargée des soins et de la préparation des objets qui ont rapport à la cuisine, ne le soit aussi de tout ce qui concerne le service de la maison : c'est pour cela que nous avons cru indispensable de faire précéder notre volume de légères instructions à cet égard.

ENTRÉE EN SERVICE. — Les premières qualités que les maîtres exigent, sont la probité, l'économie et la propreté; en ajoutant à cela beaucoup de prévenance, la personne en service s'acquerra l'estime et l'amitié de ses maîtres; elle évitera les changements de condition, ce qui donnerait d'elle une opinion défavorable : une cuisinière qui reste longtemps dans une maison a des droits à la reconnaissance de ses maîtres.

MÉNAGE. — Aussitôt levée, les premiers soins de la cuisinière seront pour les vêtements des maîtres ; elle brossera les habits, fera les chaussures : l'appartement où se tient la famille sera le premier fait ; elle s'occupera ensuite des chambres à coucher, du salon, fera les lits, cirera le parquet, brossera les fauteuils ; les rideaux seront secoués légèrement ; tous les huit jours les glaces devront être nettoyées : on emploie pour cela de l'eau-de-vie ; les meubles doivent être essuyés avec le torchon sec : débarrassée de cela, elle se livrera entièrement à ses occupations de cuisine.

DU MARCHÉ. — Nous avons dit que l'économie était une des premières qualités d'une cuisinière ; dans les emplettes au marché elle aura besoin de tout son zèle pour s'acquitter dignement de cette mission. A l'article, Premières Connaissances, page 49, elle trouvera des détails qui lui sont indispensables pour bien acheter quant à la qualité : nous n'avons donc ici qu'à l'engager à marchander beaucoup, à veiller à ce qu'on lui livre bien la pièce dont elle aura offert un prix, à surveiller attentivement la pesée ; elle évitera ainsi toute erreur.

PRÉPARATION DES METS. — La cuisinière ayant toujours eu soin de prendre la veille les ordres de la maîtresse de la maison, ayant le matin terminé ses diverses occupations, pourra se livrer à sa cuisine sans interruptions. Elle commencera par son pot-au-feu, épluchera ses légumes, lavera ses

salades, et procédera à la préparation de chaque plat; il y aura toujours sur la table de cuisine une assiette destinée à recevoir le couvercle de la marmite et les divers objets du service; la cuisinière aura le plus grand soin de ne jamais poser sur cette même assiette et de ne jamais faire toucher l'une à l'autre des choses d'un goût différent, comme viandes et poissons.

DU COUVERT. — Une heure avant celle fixée pour le dîner, la cuisinière s'occupera de mettre le couvert : elle posera les nappes, les assiettes à distances égales, les verres, couteaux, couverts, les serviettes sur chaque assiette, les bouteilles et carafes aux quatre coins de la table; la cuillère à potage, le grand couteau et la fourchette de service seront placés devant le maître de la maison, les cuillières à ragoût de chaque côté, les salières aux extrémités, ou bien une entre chaque convive, ce qui est plus nouveau : pour cela il faut avoir des petites salières comme on les fait maintenant.

Nous avons parlé du service journalier, maintenant s'il s'agit d'un repas prié, la cuisinière devra s'assurer si la table est suffisamment grande pour pouvoir être entourée par tous les convives; elle devra aussi disposer sur la table tous les plats vides dans l'ordre de chaque service, afin de connaître la place que chacun devra y occuper. Pour le dessert la maîtresse de maison aura fait disposer dans la pièce la plus voisine tous les objets qui doivent y figurer; il n'y aura plus alors qu'à suivre l'ordre désigné.

DE LA VAISSELLE. — Le repas terminé, la cuisinière aura à s'occuper de la vaiselle : elle commencera par son argenterie, qu'elle devra compter tous les jours, puis elle lavera sa vaisselle à l'eau fort chaude, la laissera égoutter, l'essuiera et la remettra en place : cette besogne sera terminée en lavant à l'eau froide les tasses à café et les verres à liqueur.

DU LINGE. — Après avoir reconnu le linge qui rentrera du blanchissage, on le laissera quelque temps, avant de le serrer, dans une pièce où il n'y aura pas d'humidité, ayant eu soin de mettre à part le linge de cuisine qui est en mauvais état, que la cuisinière dans ses instants perdus devra raccommoder, et jamais elle ne serrera rien d'humide ou de défectueux (1).

---

(1) Nous avons été obligé de restreindre notre article sur le ménage en général; nous recommandons à nos lectrices un ouvrage ayant pour titre : *Guide des femmes de ménage, des cuisinières et des bonnes d'enfants*, par Blismon; elles trouveront dans ce livre une foule de renseignements utiles sur le service.

SERVICE DE LA TABLE.

La classification des mets nous donne sept espèces différentes, qui sont : Potages, Relevés de potages, Entrées, Hors-d'Œuvre, Rotis, Entremets, Dessert.

Le repas se divise en trois services.

PREMIER SERVICE. — On garnit la table par les potages, relevés de potages, entrées et hors-d'œuvre.

DEUXIÈME SERVICE. — Les rôtis, les entremets, les salades.

TROSIÈME SERVICE. — Le dessert.

Le menu, ou la composition d'un repas, doit être proportionné au nombre des convives; pour une table de huit couverts, il devra être ainsi composé :

PREMIER SERVICE.

Un potage pour le milieu.
Une pièce de bœuf pour relevé de potage.

DEUX ENTRÉES.

Une tourte de godiveau.
Un poulet à la Marengo.

DEUX HORS-D'ŒUVRE.

Cervelles de veau frites.
Rognons de mouton à la brochette.

DEUXIÈME SERVICE.

DEUX PLATS DE ROTI.

Deux lapereaux aux fines herbes.
Deux poulets à la reine.

TROIS ENTREMETS.

Petits gâteaux.
Petits pois.
Une crème à la vanille.
Une salade.

TROSIÈME SERVICE.

OUZE ASSIETTES DE DESSERT.

Deux fruits nouveaux.
Deux compotes.
Quatre petites pâtisseries.
Deux fromages.
Une jatte de gaufres.

TABLE DE DOUZE COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Un potage à la julienne.
Une pièce de bœuf pour relevé.

QUATRE ENTRÉES.

Cervelles de bœuf en matelote.
Fricandeau à l'oseille.
Salmis de perdreau.
Gabillaud à la sauce blanche.

QUATRE HORS-D'ŒUVRE FROIDS.

Deux beurre frais.
Un radis.
Un olives.

DEUX HORS-D'ŒUVRES CHAUDS.

Un petits pâtés.
Un poulet frit.

DEUXIÈME SERVICE.

UN ROTI.

Dinde aux truffes.

SIX ENTREMETS.

Soles frites.
Omelette au rhum.
Choux-fleurs à la sauce blanche.
Artichauts frits.
Crême au café.
Gâteau d'amandes.
Une salade.

TROISIÈME SERVICE.

QUINZE ASSIETTES DE DESSERT.

Une charlotte russe pour le milieu.
Deux fromages.
Quatre fruits nouveaux.
Deux biscuits.
Deux tartes aux fruits et à la frangipane.
Une fruits confits.
Une fruits à l'eau-de-vie.
Deux confitures.

TABLE DE SEIZE COUVERTS ET PLUS.

Pour le milieu un surtout ou dormant, qui restera pendant tout le temps du service.

PREMIER SERVICE.

DEUX POTAGES.

Un au naturel. — Un à la julienne.

DEUX RELEVÉS.

Un gigot braisé. — Un saumon grillé.

QUATRE ENTRÉES.

Bœuf à la mode.
Tête de veau à la poulette.
Canard aux olives.
Brochet en étuvée.

QUATRE HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.

Cervelles de mouton frites.
Poulet à la tartare.
Cuisses de levraut en papillotes.
Truffes au naturel.

QUATRE HORS-D'ŒUVRE FROIDS.

Deux de beurre. — Un de radis. — Un anchois.

DEUXIÈME SERVICE.

DEUX ROTIS.

Une dinde aux truffes. — Un turbot.

SIX ENTREMETS.

Ecrevisses en buisson.
Merlans frits.
Petits pois.
Omelette au rhum.
Beignets de pêches.
Charlotte aux pommes.
Une salade.

TROISIÈME SERVICE.

DESSERT.

Une crême fouettée à un bout du dormant.
Un nougat de l'autre côté.
Deux assiettes de biscuits.
Quatre fruits nouveaux.
Deux fruits confits.
Deux confitures.
Quatre petites pâtisseries.
Deux fromages.

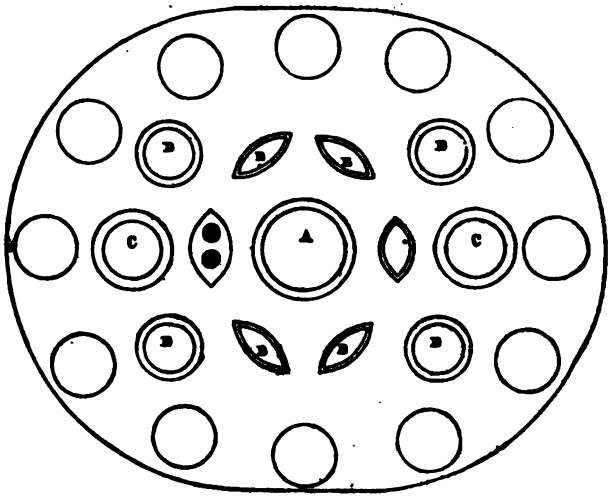
D'après cet aperçu, on comprendra facilement que pour les tables où les convives seront en plus grand nombre, les plats devront aussi être plus nombreux, et cela pour les entrées, entremets et dessert; les grosses pièces, soit relevés ou rôts, seront fortes en proportion.

Au moyen de la carte détaillée des mets et vins, pages 37 et suivantes, le menu sera une chose facile à arrêter.

La figure ci-dessous indique la place que chaque plat doit occuper pour un repas de douze couverts.

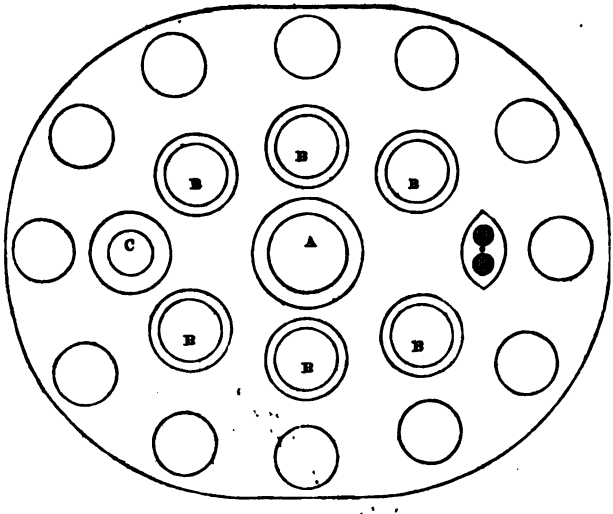
PREMIER SERVICE.

A. — Le potage, que l'on remplace par le relevé.
B. — Quatre hors-d'œuvre froids.
C. — Deux hors-d'œuvre chauds.
D. — Quatre entrées.
L'huilier et la saucière.



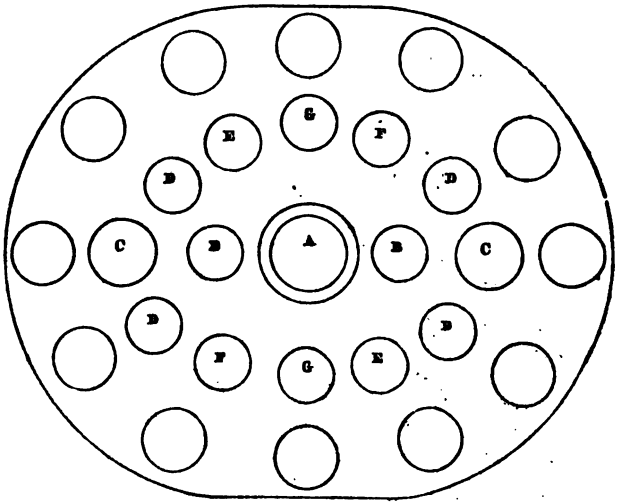
DEUXIÈME SERVICE.

A. — La pièce de rôti.
B. — Les entremets.
C. — La salade.
L'huilier sera placé à l'autre extrémité.



TROSIÈME SERVICE.

A. — La pièce la plus considérable.
B. — Fromage et sucrier.
C. — Des fruits confits.
E. — Deux tartes.
F. — Biscuits.
G. — Confitures. (*Voyez la figure page suivante.*)



Pour les tables plus considérables, la méthode sera la même, à cette différence près, qu'ayant un dormant pour le milieu, on aura deux potages différents, qui seront placés à chaque bout du dormant; il en sera de même pour les relevés et rôts; pour le dessert, on aura aussi deux pièces importantes pour les mêmes places.

Nous avons commencé par décrire le service du dîner, parce que ce repas est toujours celui qui exige le plus de soins.

LE DEJEUNER demande moins d'attention; c'est un repas sans gêne, et par cette raison il est moins sujet à des règles précises : l'huître y figure toujours au premier rang, la soupe en est bannie; au deuxième service, on garnit la table d'entrées et entremets froids, deux ou trois entrées chaudes, le dessert moins considérable qu'au dîner et le café ou le chocolat terminent toujours un déjeuner prié.

L'AMBIGU ou repas à un service est le repas réduit à sa plus simple expression; on y place pêle-mêle les entrées, les entremets, les desserts, quelques pièces rôties pour le milieu et les bouts de la table : voilà ce qui constitue un ambigu.

SERVICE A TABLE.

Nous avons initié nos lecteurs à tout ce qui nous a paru utile pour l'ordonnance d'un repas, il ne nous reste plus qu'à parler de la manière d'en faire les honneurs.

Ce soin appartient à l'amphitryon, et il doit tout mettre en œuvre pour s'en acquitter dignement, pour éviter la critique, souvent si sévère, de ceux auxquels il fait manger son bien.

Les devoirs de l'amphitryon consistent :

A faire d'abord un choix de mets au goût de ses convives ;

A bien choisir le voisinage de ceux qu'il traite : il évitera donc de placer l'un à côté de l'autre, deux hommes d'une opinion politique opposée; sur cette base première, il calculera le voisinage des autres convives; de cette attention dépend pour beaucoup la gaieté du repas ;

A faire circuler les plats dans l'ordre méthodique ;

A savoir découper avec élégance, adresse et promptitude.

Voici dans quel ordre l'amphitryon doit faire la distribution des mets.

PREMIER SERVICE.

Les potages.
Les relevés chauds.
Les hors-d'œuvre.
Les entrées.
Les relevés froids.

DEUXIÈME SERVICE.

Les rôtis.
Les entremets.
Les entremets sucrés.
Les pâtisseries.

DESSERT.

Les gâteaux.
Les confitures.
Les glaces.
Toutes les sortes de fruits.
Les petites patisseries.

Le dessert est des trois services, celui dont la distribution demande le moins de soins, et après que l'amphitryon a distribué les pièces principales, il laisse chacun s'emparer à sa guise des nombreuses friandises dont le choix déjà lui aura coûté tant de soucis, n'ayant plus besoin que de vider les flacons de vins de liqueurs et de Champagne, pour être déclaré digne du titre qu'il aspire à conserver.

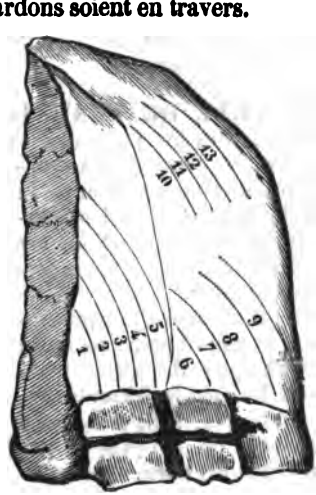
ART DE DÉCOUPER.

Nous allons donner les principes généraux sur la dissection des viandes et des poissons; les planches que nous avons ajoutées faciliteront beaucoup dans cette étude.

DU BOEUF BOUILLI. Il faut commencer par enlever les os, les nerfs, et la graisse superflue; ensuite on coupe par tranches transversales, afin que la viande soit courte. On aura l'attention de tailler ces tranches aussi minces que possible sans qu'elles se rompent; on devra distribuer la graisse, de manière à ce qu'il y en ait une petite portion après chaque tranche.

LE BOEUF A LA MODE. On le coupera par tranches, de façon que les lardons soient en travers.

ALOYAU. On commence par diviser le filet du dedans du morceau; on passe ensuite au morceau dit des clercs, qui est la partie charnue du dehors: l'autre est plus tendre, plus délicate, mais celle-ci a meilleur goût et obtient quelquefois la préférence, lorsque l'aloyau est bien tendre.



LE FILET est le morceau du bœuf le plus distingué, on le coupe par tranches transversales.

LA LANGUE. On la coupe en rouelles moyennes : la partie du milieu est le morceau le plus recherché.

VEAU.

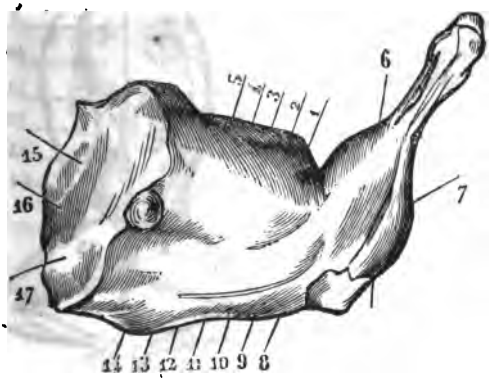
VEAU. Le carré ou rognon : la méthode ancienne était de partager ce morceau par côtelettes dans le sens perpendiculaire, en sorte qu'il se trouvait attaché à chacune un petit morceau de filet et de rognon. L'usage maintenant est de commencer par lever le filet et le rognon, et de les couper par morceaux; ensuite on sépare les côtes : elles sont le morceau des dames.

LA TÊTE DE VEAU. Les morceaux les plus distingués, sont les yeux que l'on sert à la cuillère, les bajoues, les tempes, les oreilles; on sert une portion de la cervelle avec chacun des morceaux, ayant eu soin d'enlever les os du crâne avant de la servir sur la table.

On aura besoin d'une promptitude extraordinaire pour ne pas manquer de servir très-chaud. La noix, les fricandeaux, les ris, le foie, sont si faciles à découper, qu'il n'exigent pas d'instructions particulières.

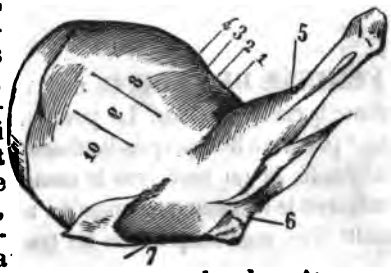
MOUTON.

GIGOT DE MOUTON. Il arrive souvent qu'un gigot n'est tendre qu'autant qu'il est bien découpé. On connaît deux manières d'opérer : la première est de prendre le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches 1, 2, 3, 4 et 5, depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris, puis retournant le gigot, de détacher les pièces de derrière, numérotées 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14. Cette manière est la meilleure.



L'autre est de couper des tranches horizontales minces comme une pièce de cinq fr.; on le percera de part en part afin d'en faire sortir le jus, dont on arrosera les tranches en y joignant jus de citron et assaisonnement à volonté.

ÉPAULE DE MOUTON. On découpe à peu près comme le gigot, voyez la figure ci-contre; les chairs qui touchent aux os et celles de l'omoplate sont les plus tendres, nos 8, 9, 10. Les gourmets préfèrent la partie 1 à 7, qui est plus grasse et a plus de goût.



LE CARRÉ. Sa dissection est la même que celle du carré de veau, ancienne méthode, c'est-à-dire qu'il doit être coupé perpendiculairement, de manière à ce que chacun puisse avoir une côtelette.

AGNEAU.

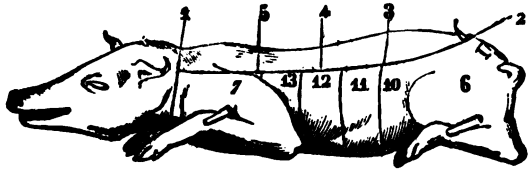
QUARTIER D'AGNEAU. On le sépare en deux parties égales n° 1. Ensuite on divise comme il est indiqué 2 et suivants. On sépare les cuisses 7 et 14, et on coupe les gigots 8 et 15. Un quartier d'agneau, comme on le voit, est presque un agneau entier. Les morceaux les plus délicats sont les côtelettes, à chacune desquelles tient une portion du filet.

LE CHEVREUIL se sert par quartiers simples, et se découpe comme l'agneau, la méthode est la même pour le chevreau.

PORC.

ÉCHINÉE DE PORC. Ce morceau doit être découpé comme le carré de veau. Le jambon servi froid doit être coupé par tranches perpendiculaires; on commence par l'extrémité, et on finit vers le manche : on aura soin de n'enfoncer le couteau que jusqu'au milieu afin de séparer ensuite d'un seul coup toutes les tranches.

COCHON DE LAIT. On lui tranche la tête aussitôt



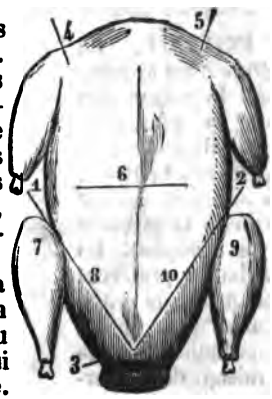
qu'il paraît sur la table, pour ne pas laisser à la peau le temps de se ramollir, puis la peau du dos, comme il est indiqué sur la figure aux nos 2, 3, 4, 5, 6. Les cuisses, la peau du corps, 10, 11, 12, 13 et ainsi de l'autre côté : il faut avoir soin de laisser un peu de chair avec chacun des morceaux de la peau; le reste de la chair du cochon de lait est fade et indigeste et ne peut servir qu'en ragoût.

LE SANGLIER nous offre dans sa hure un morceau très-distingué pour entremets. On la découpe d'une seule manière, on la partage en deux morceaux un peu au-dessus des défenses; ensuite on en coupe des tranches en montant ou descendant, puis on les rapproche avec une brochette de bois, afin de pouvoir la resservir.

VOLAILLE.

LA DINDE. Il y a plusieurs manières de découper la dinde. La première en enlevant les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les blancs; puis on brise l'estomac et le croupion, ces dernières parties sont les plus délicates. Si la dinde est farcie, on sert les ingrédiens à la cuillère.

L'autre méthode consiste à lever les ailes; après quoi on brise le corps au-dessus du croupion, de sorte que ce qui reste forme un bonnet d'évêque.



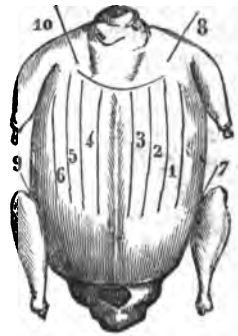
Il y a une troisième manière qui est de ne lever aucun des membres, mais de couper les ailes en filets comme au canard; ces filets doivent être coupés sur la largeur, et non sur la longueur, en sorte qu'ils forment des morceaux carrés : on procède ainsi en descendant sur les autres parties de la bête.

Dans tous les cas on sert toujours un peu de farce avec chaque morceau.

POULARDE ou **CHAPON.** On commence par lever les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les flancs, le croupion; puis on partage la carcasse en deux, les ailes en trois, les blancs entiers; on fait six morceaux bien séparés de la carcasse et du croupion; puis on range tous les morceaux symétriquement sur le plat et de manière à ce qu'aucun ne cache l'autre, et on fait passer le plat. Le morceau nommé sot-l'y-laisse est le plus distingué.

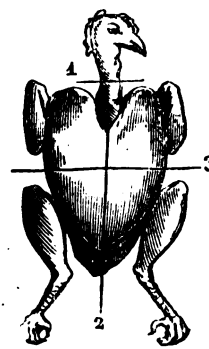
POULET. La méthode est absolument la même que pour la poularde, c'est-à-dire que l'on doit lever les cuisses, les ailes, et diviser en deux la carcasse et le croupion. Ici les dames préfèrent quelquefois le croupion à l'aile, ce qui nous donne, par cette raison, deux morceaux d'honneur.

OIE. On la découpe en levant autant d'aiguillettes que possible sur l'estomac, comme il est indiqué 1 à 6 ; quelques personnes lèvent encore des filets sur les cuisses, mais l'oie ne figure jamais dans un repas prié; or, il est plus raisonnable d'en détacher les membres, comme l'indiquent 7, 8, 9, 10, et de les diviser ensuite par parties.

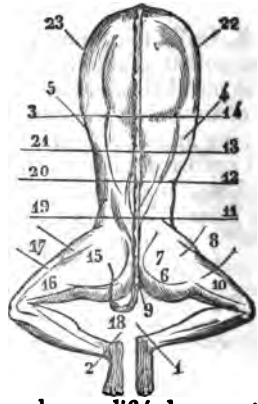


LE CANARD. On commencera par lever les filets sur l'estomac comme il a été dit ci-dessus pour l'oie. Ensuite les membres, en suivant l'ordre des numéros.

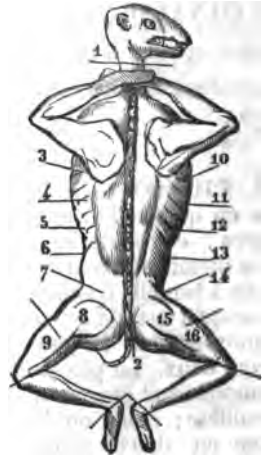
LE PIGEON. On le coupe en quatre lorsqu'il est gros, de sorte que chaque membre reste avec la partie à laquelle il adhère. Lorsqu'il est de grosseur moyenne on le partage en deux. Le pigeon en compote doit être servi à la cuillère ; alors on le partage en deux, ayant soin de servir la culotte comme le morceau le plus délicat.



GIBIER.



LE LIÈVRE. La partie la plus délicate est le râble, pris depuis l'épaule jusqu'à la naissance des cuisses, ensuite l'os du râble, qui est le morceau des dames; enfin la partie supérieure des cuisses coupée en entonnoir; la queue est le morceau des chasseurs, on laisse un morceau de chair après: c'est le morceau d'honneur, il doit être offert au plus qualifié des convives.

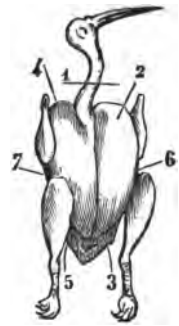


LE LAPIN. La dissection du lapin est, à peu de chose près, la même que celle du lièvre : on commence par couper la tête n° 1, on divise en deux le corps de la bête en tirant une ligne d'une extrémité à l'autre, puis on suivra l'ordre indiqué par les n°s 3 à 7, la cuisse 8–9, puis on recommencera de l'autre côté 10 à 16.

LE FAISAN. On le découpe absolument comme la poularde.

LA BÉCASSE. On procédera comme pour les volailles, en levant les ailes, les cuisses, et on séparera le croupion en rompant la carcasse ; l'aile est le morceau le plus délicat, la cuisse celui qui a le plus de fumet.

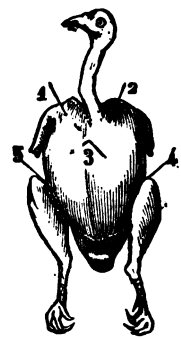
La bécasse qui devra être servie en salmis sera découpée de même.



LA BÉCASSINE sera servie entière, ou tout au plus partagée en deux parties égales.

PERDREAU et **PERDRIX.** Ils seront découpés comme la plupart des volailles. On enlèvera la cuisse droite, l'aile, la cuisse et l'aile gauche ; puis on partagera la carcasse en deux.

La méthode pour découper le perdreau qui sera servi en salmis est aussi la même.

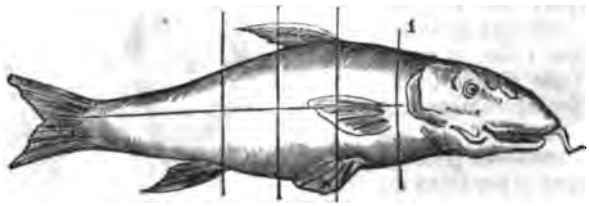


Tous les autres petits oiseaux, becs-figues, grives, cailles, etc., seront servis entiers.

POISSONS.

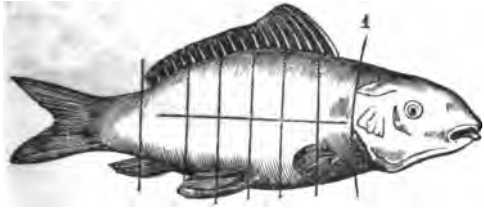
LE TURBOT. Après avoir tracé deux lignes sur le ventre du poisson, on le divise par morceaux comme les chiffres l'indiquent, depuis l'arête jusqu'aux barbes; après cela on lève avec la pointe de la truelle les morceaux compris entre ces lignes, et on les fait passer un à un aux convives; le ventre servi de la sorte, on lèvera l'arête et servira le dos de la même manière.

LE BARBEAU. On tire sur le dos une ligne avec la truelle, depuis la tête jusqu'à la queue ; on coupe cette ligne par d'autres lignes transversales, et l'on enlève les morceaux sans toucher à la grande arête.

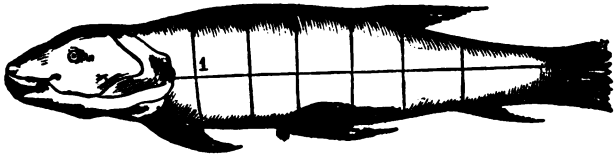


LA CARPE. On commence par enlever la tête, c'est le morceau de distinction ; ensuite on enlève la peau et

on la met de côté ; puis tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira aux convives les morceaux compris entre elles, ayant soin de remarquer que le dos est le morceau le plus délicat.



LE BROCHET. On tranchera la tête comme à la carpe, c'est toujours le morceau des dames ; après quoi il faudra tirer de la queue à la tête une ligne assez profonde pour arriver à l'extraction de la grosse arête, puis on tirera des lignes, avec la truelle, de manière à servir à chacun un morceau du dos et du ventre. Après avoir servi un côté, on retournera l'autre, et on servira de même.



LA TRUITE. On tirera une ligne depuis la tête jusqu'à quelques pouces de la queue, comme cela est indi-

qué 1. Après quoi on partagera par des lignes transversales, après avoir servi le ventre, on servira les morceaux indiqués sur le dos.

LE SAUMON, L'ESTURGEON seront servis comme la truite, le cabillaud comme le brochet. Il est essentiel de remarquer que pour le poisson, l'usage du couteau est interdit, la truelle d'argent est seule en usage.

CARTE DES METS.

POTAGES.

Potage au pain ou soupe grasse.
Bouillon maigre.
Potage aux carottes nouvelles.
Potage aux navets.
Potage à la julienne.
Potage maigre.
Potage à la jardinière.
Potage aux petits pois.
Vermicelle gras.
Vermicelle au lait.
Potage à la fécule de pommes de terre.
Potage au macaroni.
Potage aux pâtes d'Italie.
Potage au sagou.
Potage à la française.
Potages aux purées diverses.
Potage à la Condé.
Soupe au lait.

RELEVÉS DE POTAGE.

Bœuf bouilli (1).
Bœuf garni aux choux.
Bœuf au pain perdu.
Bœuf à la mode.
Aloyau à la broche.
Langue braisée.
Tête de veau.
Carré de veau à la broche.
Carré de veau à la bourgeoise.
Poitrine de veau aux petits pois.

(1) Nota. — On pourrait croire qu'il y a erreur ici pour l'indication de certains mets, qui plus loin seront reproduits pour rôtis, cela n'est point ; ce sont des plats que l'on peut servir, tantôt pour rôts, tantôt pour relevés.

Gigot rôti.
Gigot braisé.
Epaule de mouton aux légumes.
Rosbif d'agneau.
Jambon.
Jambon braisé.
Cochon de lait farci.
Hure de cochon.
Hure de sanglier.
Dinde aux truffes.
Dinde en daube.
Oie en daube.

Brochet au bleu.
Brochet à l'allemande.
Matelotes.
Truite.
Turbot au court-bouillon.
Saumon grillé.
Saumon au bleu.
Alose au court-bouillon.
Cabillaud à la sauce blanche.
Pâtés chauds.
Froids.

HORS-D'OEUVRE.

Langue de bœuf à l'italienne.
Tête de veau frite.
Foie de veau à l'italienne.
Cervelles de veau frites.
Amourettes de veau.
Oreilles de veau frites.
Pieds de veau à la Sainte-Menehould.
Pieds de veau frits.
Tendons grillés et panés.
Côtelettes de veau grillées et panées.
Queues de mouton panées.
Cervelles de moutons frites.
Rognons de mouton à la brochette.
Amourettes de mouton.
Langues de mouton en papillotes.
Tranches d'agneau.
Langues de cochon fourrées.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.
Cuisses de levraut en papillotes.
Lapereaux en marinade.
Perdreaux à la tartare.
Poulet à la tartare.
Poulet à la Sainte-Menehould.
Poulets frits.
Harengs saurs.
Harengs saurs à la Sainte-Menehould.
Harengs pecs à la sauce blanche.
Harengs pecs à la purée.
Harengs pecs aux pommes de reinette.
Sardines.
Anchois.
Crabes.
Homard.

Choucroûte.
Aubergines grillées.
Aubergines farcies.
Aubergines aux anchois.
Truffes au naturel.
Truffes à l'italienne.
Truffes à la piémontaise.
Œufs à la coque.
Petits pâtés.

(*Sont aussi des hors-d'œuvre:*)
Les Huîtres.
— Olives.
— Beurre.
— Radis.
— Concombres.
— Artichauts à la poivrade.
— Cerneaux.
— Ognons confits.
— Cornichons.

ENTRÉES.

PATISSERIE.

Tourtes de volaille.
Tourtes de gibier.
Tourtes de godiveau.
Tourtes de poissons.
Pâtés chauds.

BŒUF.

Bœuf bouilli.
Bœuf bouilli garni aux choux.
Bœuf à la mode.
Filet de bœuf aux légumes.
Terrine à la paysanne.
Culotte de bœuf au four.
Noix de bœuf braisée.
Biftecks.
Palais de bœuf à la bourgeoise.
Queues de bœuf en hochepot.
Langue de bœuf aux cornichons.
Langue braisée.
Entre-côte au jus.
Côtes couvertes aux carottes.
Gras-double à la bourgeoise.
Gras-double à la poulette.
Cervelles de bœuf en matelote.
Rognon de bœuf à la bourgeoise.

VEAU.

Tête de veau à la poulette.
Fraise de veau à la française.
Foie de veau à la bourgeoise.
Foie de veau à la broche.
Foie de veau à la poêle.
Ris de veau piqués.
Ris de veau aux fines herbes.
Ris de veau à la poulette.
Cervelles de veau au beurre noir.
Cervelles de veau en matelote.

Cervelles de veau à la poulette.
Langue de veau à la sauce piquante.
Fricandeau.
Oreilles de veau à l'italienne.
Carré de veau à la broche.
Carré de veau à la bourgeoise.
Poitrine de veau aux petits pois.
Quasi à la bourgeoise.
Blanquette de veau.
Longe de veau à la broche.
Pieds de veau à la poulette.
Mou de veau à la poulette.
Mou de veau au roux.
Tendons de veau en haricot.
Tendons aux petits pois.
Queue de veau aux choux.
Côtelettes aux fines herbes.
Côtelettes au naturel.
Côtelettes en papillotes.

MOUTON.

Gigot à l'eau.
Gigot à l'anglaise.
Gigot en chevreuil.
Rosbif à la Sainte-Menehould.
Carré de mouton à la servante.
Carré de mouton à la poivrade.
Queues de mouton braisées.
Pieds de moutons à la poulette.
Pieds de mouton à la Sainte-Menehould.
Haricot de mouton.
Emincées de mouton.
Hachis de mouton à la bourgeoise.
Epaule de mouton en ballon.
Côtelettes au naturel.
Côtelettes panées et grillées.
Côtelettes sautées à la poêle.
Côtelettes aux légumes.
Filet de mouton en chevreuil.
Filet de mouton grillé aux pommes de terre.
Rognons de mouton sautés au vin de Champagne.
Langues en matelote.
Langues braisées.
Poitrine de mouton braisée.

AGNEAU.

Quartier d'agneau.
Côtelettes d'agneau grillées.
Filet d'agneau en blanquette.
Oreilles d'agneau aux légumes.
Issues d'agneau à la bourgeoise.
Pieds d'agneau.

PORC.

Côtelettes grillées.
Côtelettes de porc en ragoût.
Oreilles de cochon panées et grillées.
Oreilles à la purée.
Langue de porc à la sauce piquante.
Pieds de cochon panés.

Rognons de cochon au vin de Champagne.
Echinée de cochon.
Filet mignon.
Jambon au naturel.
Jambon braisé.
Côtelette de sanglier.
Filet de sanglier.

GIBIER.

Quartier de chevreuil à la broche.
Epaule de chevreuil.
Côtelettes de chevreuil.
Civet de chevreuil.
Civet de lièvre à la bourgeoise.
Gâteau de lièvre.
Lapin en fricassée de poulet.
Lapin en gibelotte.
Lapin en matelote.
Lapereaux en fricassée de poulet.
Gibelotte de lapereaux.
Lapereaux aux petits pois.
Lapereaux en papillotes.
Lapereaux au gîte.
Lapereaux aux fines herbes.
Faisan farci à la broche.
Salmis de faisan.
Salmis de canard sauvage.
Salmis froid.
Alouettes à la minute.
Perdrix farcies et rôties.
Perdrix à l'anglaise.
Perdreaux grillés.
Perdrix aux choux.
Salmis de perdreaux.
Salmis de perdreaux au chasseur.
Bécassines à la minute.
Salmis de bécasses.
Cailles aux choux.
Cailles aux petits pois.
Grives à la flamande.

VOLAILLE.

Poulet aux petits pois.
Fricassée de poulet.
Poulet à la Marengo.
Poulet sauté.
Poulet grillé dans son jus.
Poulet au four.
Poulet en capilotade.
Poularde à la Montmorency.
Blanquette de poularde.
Emincée de poularde aux concombres.
Chapon au gros sel.
Dinde en daube.
Dindon à la bourgeoise.
Abattis de dindon à la bourgeoise.
Abattis de dindon en haricot.
Ailerons de dindon à la chicorée.
Ailerons de dindon à la purée.
Oie en daube.
Canard aux olives.
Canard aux navets.
Canard à la sauce à l'orange.
Canard aux petits pois.
Canard aux légumes.
Canard à l'italienne.
Pigeon à la bourgeoise.
Pigeon en compote.
Pigeon à la crapaudine.

Pigeons au blanc.
Pigeons à la chipolata.
Pigeons aux petits pois.
Pigeons en marinade.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Brochet au court-bouillon.
Brochet au bleu.
Brochet à l'allemande.
Brochet en étuvée.
Anguille à la poulette.
Anguille à la tartare.
Anguille à la Sainte-Menehould.
Carpe au bleu.
Carpe grillée à la sauce aux câpres.
Matelote de carpes et autres poissons.
Matelote à la marinière.
Truite au court-bouillon.
Perche au vin.
Perche au court-bouillon.
Perches en matelote.
Tanches en étuvée.
Tanches à la poulette.
Tanches à l'italienne.
Lotte au court-bouillon.
Lamproies à la poulette.
Lamproies en matelote.
Lamproies à la tartare.
Barbillons sur le gril.
Goujon en étuvée.
Grenouilles en fricassée de poulet.

POISSON DE MER.

Turbot en salade.
Turbot au gratin.
Turbot aux câpres.
Turbot à la sauce tomate.
Saumon à la sauce blanche.
Saumon à l'italienne.
Saumon au court-bouillon.
Saumon à la genevoise.
Saumon en salade.
Thon frais à la sauce blanche.
Thon à l'italienne.
Thon au court-bouillon.
Esturgeon au court-bouillon.
Alose au court-bouillon.
Alose à la sauce blanche.
Alose à la purée d'oseille.
Cabillaud à la sauce blanche.
Cabillaud à la hollandaise.
Morue salée à la maître-d'hôtel.
Morue salée à la sauce aux câpres.
Morue salée à la hollandaise.
Morue salée au beurre noir.
Brandade de morue.
Morue à la provençale.
Queues de morue à l'anglaise.
Raie à la bourgeoise.
Raie au beurre noir.
Raie à la sauce blanche.
Raie en marinade.
Soles, Carrelets et Limandes sur le plat.
— *les mêmes*, à la flamande.
— *les mêmes*, à l'italienne.
Carrelets sur le gril.
Plies à l'italienne.

Plies à la sauce blanche.
Eperlans sur le plat.
Eperlans à l'anglaise.
Maquereau à la sauce blanche.
Maquereau à la maître-d'hôtel.
Maquereau au beurre noir.
Maquereau à l'italienne.
Mulet à diverses sauces.
Surmulet.
Vive à la sauce blanche.
Vive à l'italienne.
Vive à la maître-d'hôtel.
Rouget à la sauce blanche.
Harengs frais à la bourgeoise.
Laitances de harengs en caisse.
Merlans à l'italienne.
Merlans à la sauce tomate.
Merlans sur le plat, à la bourgeoise.
Ecrevisses en matelote.
Moules à la poulette.
Moules au naturel.
Huîtres crues.
Huîtres en pélerine.
Huîtres à la poulette.
Huîtres en ragoût.
Œufs mollets.
Œufs pochés.
Ragoûts de crêtes de coqs.
Ragoûts de crêtes de coqs en financière.
Ragoûts de rognons de coqs.

RÔTS.

Aloyau à la broche.
Filet de bœuf piqué, *id.*
Culotte de bœuf à la broche.
Cervelles de bœuf frites.
Carré de veau à la broche.
Longe de veau à la broche.
Gigot à la broche.
Rosbif dans son jus à l'anglaise.
Quartier de cochon rôti.
Jambon à la broche.
Cochon de lait rôti.
Cochon de lait farci à la broche.
Lièvre à la broche.
Levraut à la broche.
Faisan rôti.
Canard sauvage rôti.
Alouettes rôties.
Perdrix à la broche.
Bécasses rôties.
Bécasses aux truffes.
Ortolans à la broche.
Grives à la broche.
Grives rôties.
Grives aux truffes.
Pluviers rôtis.
Poulet rôti.
Poularde rôtie.
Chapon rôti.
Dinde à la broche.
Dinde aux truffes.

Oie à la broche.
Oie farcie et rôtie.
Oie farcie aux marrons.
Canard à la broche.
Pigeon à la broche.
Brochet au court-bouillon.
Brochets frits.
Côtelettes de brochets en papillote.
Anguille à la broche.
Carpe frite.
Laitances de carpes frites.
Truite au bleu.
Truite au court-bouillon.
Perche frite.
Tanche grillée.
Tanches frites.
Lotte frite.
Goujons frits.
Turbot au court-bouillon.
Saumon au bleu.
Saumon au court-bouillon.
Esturgeon au court-bouillon.
Esturgeon au four.
Esturgeon à la broche.
Côtelettes d'esturgeon.
Aloses au court-bouillon.
Aloses grillées, ou bouillies à la sauce blanche.

ENTREMETS.

Animelle de mouton.
Grenouilles frites.
Soles frites.
Eperlans frits.
Merlans frits.
Anchois frits.
Ecrevisses.
Crevettes.

Petits pois au lard.
Petits pois à la bourgeoise.
Petits pois à l'anglaise.
Pois goulus.
Haricots verts à la bourgeoise.
Haricots verts au beurre noir.
Haricots au roux.
Haricots au jus.
Haricots blancs à la bourgeoise.
Haricots blancs à la bretonne.
Haricots secs à la provençale.
Lentilles à la maître-d'hôtel.
Lentilles au roux.
Lentilles à la paysanne.
Lentilles à la provençale.
Fèves à la bourgeoise.
Fèves dérobées.
Choux au petit lard.
Choux à la bourgeoise.
Choux au lait.
Choux farcis.
Choux de Bruxelles.
Choux-fleurs à la sauce blanche.

Choux-fleurs à la sauce brune.
Choux-fleurs au parmesan.
Choux-fleurs frits.
Choux-fleurs en salade.
Oseille au jus.
Oseille au lait.
Céléri à la bourgeoise.
Céléri au jus.
Ragoût de céleri.
Céleri frit.
Laitues en miroton.
Laitues hachées au jus.
Chicorée hachée au jus.
Cardes à la bourgeoise.
Cardes au parmesan.
Cardons à l'espagnole.
Cardons à la bourgeoise.
Cardons au consommé.
Cardons au velouté.
Artichauts à la poivrade.
Artichauts à l'huile.
Artichauts à la sauce blanche.
Artichauts à la barigoule.
Artichauts à l'espagnole.
Artichauts frits.
Asperges à l'huile.
Asperges à la sauce blanche.
Asperges aux petits pois.
Potiron en fricassée.
Concombres à la crème.
Concombres au jus.
Concombres farcis.
Epinards au lait.
Epinards au jus.
Champignons au blanc.
Champignons au roux.
Carottes au blanc.
Carottes au beurre.
Carottes à la flamande.
Navets au blanc.
Navets au roux.
Salsifis à la sauce blanche.
Salsifis frits.
Ognons glacés.
Ragoût de petites racines.
Pommes de terre à la sauce blanche.
Pommes de terre à la crème.
Pommes de terre en matelote.
Pommes de terre à la provençale.
Pommes de terre à la parisienne.
Pommes de terre à la hollandaise.
Pommes de terre à la sybarite.
Pommes de terre à la barigoule.
Pommes de terre en boulettes.
Pommes de terre au lard.
Pommes de terre à la maître-d'hôtel.
Pommes de terre aux champignons.
Pommes de terre frites.
Pommes de terre à la Nanette.
Pommes de terre à l'allemande.
Pommes de terre à la polonaise.
Pommes de terre à la lyonnaise.
Pommes de terre en ragoût.

Pommes de terre au beurre noir.
Pommes de terre à la duchesse.
Pommes de terre à la poêle.
Pommes de terre à la maîtresse de maison.
Pommes de terre au verjus.
Pommes de terre en haricot.
Pommes de terre aux oignons.
Gâteau de pommes de terre.
Œufs au beurre noir.
Œufs sur le plat.
Omelette au naturel.
Omelette à la mie de pain.
Omelette aux fines herbes.
Omelette au rognon de veau.
Omelette aux champignons.
Omelette aux pointes d'asperges.
Omelette aux truffes.
Omelette à la purée d'oseille.
Omelette au lard.
Omelette à la Célestine.
Omelette soufflée.
Omelette au sucre.
Omelette au rhum.
Omelette aux confitures.
Œufs frits.
Œufs en peau d'Espagne.
Œufs à la tripe.
Œufs brouillés.
Œufs aux petits pois et autres légumes.
Œufs au jambon,
Œufs à la pauvre femme.
Œufs au gratin.
Œufs farcis.
Œufs à la neige.
Ragoût de farce au maigre
Ragoût de chou.
Ragoût de farce au gras.

Galette.
Gâteau d'amandes.
Gâteau de riz.
Tarte aux pommes.
Tarte aux fruits.
Tarte aux confitures.
Tarte à la frangipane.
Tartelettes.
Charlotte ordinaire.
Charlotte russe.
Beignets de fruits.
Beignets à la crème.
Crêpes.
Crème au chocolat.
Crème au café.
Crème au thé.
Crème à la fleur d'orange
Crème à la vanille.
Crème à la frangipane.
Crème au caramel.
Crème fouettée.

DESSERT.

Fromages, toutes les sortes.
Biscuits.
Biscuits de Moscovie.
Biscuits aux avelines.

Biscuits au citron et à l'orange.
Biscuits à la vanille.
Massepains et macarons.
Massepains aux fruits.
Massepains aux confitures.
Massepains au chocolat.
Nougat.
Gaufres.

GELÉES ET CONFITURES.

De groseilles.
De cerises.
De prunes de mirabelles.
De prunes de Reine-Claude.
D'abricots.
De poires de Rousselet.
Gelée de raisin.
Gelée de verjus.
Gelée de pommes.
Gelée d'épines-vinettes.

COMPOTES.

De pommes.
De pommes à la portugaise.
Blanche de poires.
Rouge de poires.
De groseilles.
De fraises et framboises.
De prunes.
D'abricots.
De pêches.
Tous les fruits confits.
Les fruits à l'eau-de-vie.
Les fruits nouveaux.

CARTE DE VINS.

PREMIER SERVICE.

Coulanges
Côte Saint-Jaques.
Macon.
Thorins.
Moulin à vent.
Beaune.
Saint-Emilion.
Petit Médoc.

SECOND SERVICE.

Pomard.
Volnay.
Nuits
Clos-Vougeot.
Saint-Georges.
Chambertin.

Tavel.
Hermitage.
Jurançon.

Banyuls.
Xérès.

Porto.

Graves.
Barsac.
Sauterne.

[illegible]
[illegible]
Meursault.
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

TROISIÈME SERVICE.

Alicante.
Xérès.
Lunel.
Frascati.
Malaga.
Chypre.
Canaries.

Syracuse.
Lacryma-Christi.
Constance.
Tokai.

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

AVEC LES HUÎTRES

Sauterne.
Graves.
Tisane de Champagne.

[illegible]
[illegible]
[illegible]

VOCABULAIRE

DES TERMES DE CUISINE.

ABAISSE. Pâte préparée pour faire de la pâtisserie; se dit plus souvent en parlant d'un fond de tourte ou de pâté.

ASSIETTE. On dit une assiette de telle ou telle substance, en parlant des mets dont la quantité n'excède pas ce que contient une assiette ordinaire. On sert ainsi les petites entrées et hors-d'œuvre, les fruits secs ou nouveaux, les biscuits et les fromages.

BAIN-MARIE. C'est mettre dans de l'eau bouillante le vase qui contient ce que l'on veut faire cuire : ce moyen s'emploie pour les crèmes, etc.

BARDER. C'est entourer une pièce avec des tranches de lard très-minces.

BLANCHIR. En cuisine, se dit des légumes ou viandes que l'on fait passer, pendant quelques minutes, à l'eau bouillante.

BOUQUET. Petit paquet composé de persil, ciboules, que l'on met dans le bouillon ou dans les sauces; le bouquet garni est le même auquel on ajoute clous de girofle, thym, laurier et sarriette.

BRAISER. Faire cuire dans une braisière. On dit un gigot braisé, en parlant de celui que l'on a fait cuire par ce moyen.

BRAISIÈRE. Vaisseau de forme allongée ayant un couvercle garni d'un rebord propre à contenir du feu ou de la cendre chaude.

BRIDER. Entourer d'une ficelle la pièce de gibier, volaille ou viande que l'on veut faire cuire, afin d'en conserver la forme ou d'en retenir les membres.

BUISSON. Se dit des mets que l'on dresse en forme de pyramide; on ne dit pas un plat d'écrevisses, mais un buisson d'écrevisses; on dit aussi un buisson de meringues.

CARAMEL. C'est la dernière cuisson de sucre : on fait un caramel pour colorer les viandes et les sauces.

CHAUSSE. Pièce de laine en forme de bonnet de pierrot qui sert à clarifier les liquides.

CISELER. Se dit en parlant des entailles que l'on fait aux poissons avant de les faire frire, aux boudins, et à toutes les pièces qui pourraient se déchirer à la cuisson.

CLARIFIER. Rendre les liquides purs par des moyens divers. On clarifie le sucre pour l'office. (*Voyez* page 287.)

CONCASSER. Piler grossièrement.

DÉGORGER. Mettre dans l'eau fraiche les viandes que l'on veut conserver blanches et auxquelles on veut faire rendre leur sang.

DORMANT. Ornement que l'on place au milieu

des tables et qui reste pendant tout le temps du repas.

ÉCHAUDER. Mettre dans l'eau bouillante le poisson, le gibier que l'on veut préparer ensuite : ainsi le cochon de lait a besoin d'être échaudé pour que l'on puisse en enlever les soies.

ÉMINCER. Couper des tranches le plus mince qu'il est possible.

ESCALOPES. Tranches de viande rondes et minces.

ÉTAMINE. Morceau d'étoffe servant à passer les coulis, les sauces et toutes sortes de liquides.

ÉTOUFFER. Faire cuire des substances dans un vase bien fermé.

EXPRIMER. Presser un fruit pour en faire sortir le jus.

FLAMBER. Passer sur une flamme la volaille, après l'avoir plumée, pour en brûler le duvet.

FONCER. Mettre au fond d'une casserole des bardes de lard ou des tranches de jambon.

GLACER. Étendre sur les viandes les sauces que l'on doit employer ; cela se fait avec un pinceau ou une plume. Pour l'office, on glace la pâtisserie ou les fruits en les couvrant de sucre liquide qui se cristallise immédiatement.

HABILLER. Veut dire en général la préparation que l'on fait subir à une bête avant de la faire cuire. Habiller une volaille, c'est la plumer, la vider et la flamber ; habiller un lièvre, c'est l'écorcher et le vider.

HATELETS. Brochettes qui servent à assujettir les

grosses pièces à la broche. On désigne encore par ce mot une aiguille d'argent qui soutient ensemble sur le plat plusieurs pièces semblables, comme alouettes, petits poissons, etc.; on sert des hatelets d'ortolans, etc.

LARDONS. Morceaux de lard coupés carrément et très-longs.

LARDER. C'est faire traverser la pièce de viande par des lardons.

LARDOIRE. Instrument qui sert à larder.

LIMONER. Oter au poisson le limon; pour cela on le trempe dans l'eau près de bouillir, et on le ratisse avec un couteau, en allant de la tête à la queue, ayant soin de ménager la peau.

LIT. Faire un lit, diviser par couches des substances entre lesquelles on veut mettre ou un assaisonnement ou une substance différente.

MARINER. Mettre des viandes ou des poissons dans une préparation pour leur donner du goût ou pour les conserver.

MENU. Composition d'un repas ou liste des mets qui doivent y figurer; on dit ordonner un menu, disposer un menu.

MIJOTER. Cuire à petit feu.

MITONNER. Faire tremper, pendant le temps nécessaire, du pain dans du bouillon très-chaud.

MONDER. Enlever la pellicule; on dit : de l'orge mondé, en parlant de l'orge auquel on a enlevé la peau jaunâtre qui le couvre. On dit monder des amandes, etc. C'est en ôter la peau.

MOUILLER. Mettre un liquide dans un ragoût pendant sa cuisson.

MOULE. Vaisseau destiné à donner une forme à la substance qu'il contient.

PANER. Entourer de mie de pain les viandes que l'on veut faire cuire le plus souvent sur le gril.

PARER. On dit parer un morceau de viande ; c'est en ôter la graisse et les peaux qui nuiraient à l'effet.

PASSOIRE. Instrument qui sert à passer les purées ou à faire égoutter les légumes cuits à l'eau et que l'on doit assaisonner ensuite.

PIQUER. *Voyez* Larder.

POISSONNIÈRE. Espèce de casserole allongée, pour faire cuire les grands poissons, dans le fond de laquelle il y a une feuille de cuivre étamée et percée de trous ; cette feuille s'enlève au moyen des deux anses, et l'on peut ainsi faire égoutter le poisson et le dresser sans risquer de le rompre. La turbotière est un instrument disposé de même, mais d'une forme ronde.

QUENELLES. Viandes hachées et pilées ; on dit des quenelles de veau, de gibier, etc.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits que l'on met dans l'eau fraîche après les avoir blanchis.

REFAIRE. C'est retourner dans la casserole, jusqu'à ce qu'elle renfle, une pièce de volaille ou autre.

REVENIR ou faire revenir. C'est passer dans du beurre très-chaud la pièce de viande ou de volaille que l'on assaisonnera ensuite.

SAUTER. Agiter dans la casserole sur un grand feu les ragoûts que l'on veut faire cuire.

SASSER. Remuer vivement avec la cuillère dans la casserole.

TORRÉFIER. Se dit du café que l'on fait brûler.

TOURNER. Arrondir des navets, des carottes, des culs d'artichauts; tourner des olives, c'est en ôter le noyau, tourner des citrons, c'est en ôter l'écorce.

TROUSSER. On dit trousser une volaille, la préparer pour la mettre à la broche.

VIDELLE. Instrument rond et creux qui sert à vider les fruits, c'est-à-dire à les percer de part en part pour en ôter les pepins; il est indispensable pour faire des beignets.

ZESTES. Superficie des fruits à odeur, tels que citrons, oranges, etc. Les zestes s'emploient peu en cuisine; cependant on en fait quelquefois usage dans les sauces à la poulette et à la maître-d'hôtel; dans la pâtisserie fine, ils sont d'une nécessité absolue. Comme fruits confits, les zestes d'oranges et de citrons sont un dessert très-fin et on ne peut plus distingué.

PREMIÈRES CONNAISSANCES,

OU

INSTRUCTIONS SUR LA MANIÈRE DE RECONNAÎTRE LA QUALITÉ DES VIANDES DE BOUCHERIE, DU GIBIER, DE LA VOLAILLE, DU POISSON, ETC.; ET SUR LA MANIÈRE DE LES PARER, TROUSSER, PRÉPARER; DES LÉGUMES, ETC.

AVANT de savoir accommoder, il faut nécessairement apprendre à connaître la nature des choses qu'on veut employer, pour ne pas perdre sa peine; et à les préparer convenablement, pour ne point indisposer les yeux des convives : car pour ne rien laisser à désirer, il faut que l'œil soit flatté avant le palais, et que le palais puisse enchérir sur le jugement de l'œil. C'est pourquoi nous commencerons par entrer à ce sujet dans quelques détails indispensables.

Du Bœuf.

Sa chair doit être fine, douce, d'un rouge agréable; sa graisse d'un blanc jaunâtre. C'est un signe de jeunesse et de bon état. La vache est d'un grain plus serré, d'un rouge moins vif. Elle a la graisse toute blanche. Le taureau a la chair encore plus serrée que la vache, et d'un rouge triste. Sa graisse, très-jaune, très-dure, est entremêlée d'une grande quantité de peaux. Elle a toujours une assez forte odeur de rance.

Les meilleures pièces de bœuf, pour relevé, sont la pièce d'aloyau, la noix, la sous-noix, la culotte, la côte-couverte et la poitrine.

Avant de les mettre cuire, on a soin de les désosser le plus proprement possible et de les bien ficeler. Observez que votre pièce forme toujours un carré long, et que le dessus, qui sera la partie couverte de graisse, soit bien bombé dans toute sa longueur. On laisse le tendon à la poitrine. La côte-couverte doit conserver seulement le milieu des côtes. On la roule après avoir enlevé le bout de toute la partie anguleuse des os.

Du Veau.

Sa chair doit plutôt tirer sur le verdâtre que sur le rose; sinon, choisissez-la du moins très-blanche. Qu'elle soit très-grasse, bien couverte sur les côtes et sur le filet des reins. Les rognons doivent être aussi très-chargés de graisse.

Le veau de deux mois est le meilleur. Celui de Pontoise est préféré. On vend pour tels des veaux de Montargis, de Rouen et de Caen, parce qu'ils en approchent beaucoup pour la bonne qualité.

Voici comment on reconnaît si l'animal est frais tué ou non.

Pour la tête, que les yeux soient très-renflés et lisses. S'ils sont ridés et enfoncés, elle n'est point nouvelle.

Dans l'épaule, les veines doivent être d'un rouge brillant.

Le cou et la poitrine cessent d'être frais quand on ne les voit plus blancs et secs.

Un vieux rognon est visqueux et mou.

La cuisse doit conserver beaucoup de blancheur et de fermeté. En général, toutes les fois que vous voyez un morceau de veau jaune en dessus; toutes les fois que vous remarquez dans les chairs des taches jaunes ou vertes, c'est un signe certain d'ancienneté et de qualités malfaisantes.

Du Mouton.

Le mouton est meilleur et plus gras l'hiver que l'été. Il faut que sa graisse soit blanche, sa chair noire. Le mâle est préférable à la femelle : celle-ci a la chair plus pâle et d'un grain plus serré. Le bélier, pire encore, a la graisse spongieuse, la chair d'un rouge sombre et très-serrée.

Pour connaître si le mouton est jeune, pincez-en la chair entre le pouce et l'index : elle doit s'écraser, la graisse doit se briser. La viscosité de la graisse est un signe de vieillesse, comme la dureté des chairs.

Un gigot bien arrondi, et qui a le manche très-court, doit être préféré. Les meilleurs moutons sont ceux de Prés-Salés, et ensuite des Ardennes, de la Sologne, de la Champagne et du Beauvoisis.

De l'Agneau.

Les meilleurs sont ceux de lait, qui n'ont point encore mangé. Il faut les prendre entre la fin de décembre et le commencement d'avril. Faites attention que la chair en soit blanche et les rognons bien gras, la poitrine épaisse.

L'agneau frais tué a les yeux pleins et brillans, les veines du cou d'un beau bleu, la chair

ferme ; l'agneau vieux tué a les yeux caves et ridés, les veines jaunes et vertes ; les rognons sentent l'évent ; la chair est mollasse ; il ne vaut rien.

Du Porc.

Le jeune porc a la couenne tendre et qui se fend aisément quand on la pince ; celle du vieux est épaisse et dure, elle résiste à la pression des doigts.

Quand la chair du porc est fraîche, on la trouve douce et unie ; si elle est visqueuse, c'est un indice de vétusté. Celle de cochon ladre est reconnaissable aux glandes blanches et roses dont elle est parsemée. Son lard est rempli de petits grains.

Lorsqu'un porc est gâté ou ladre, le jambon est toujours la partie la plus mauvaise. Enfoncez une lame de couteau sous l'os ; si elle en sort tachée, ou fortement imprégnée d'un goût d'évent, jetez le jambon. Pour qu'il soit bon, il faut que la lame qu'on y a enfoncée sente une odeur très-agréable. Le jambon, comme le gigot, doit toujours être court de manche et bien arrondi.

Du Lard. — Manière de le préparer.

La couenne plus ou moins épaisse indique que le porc dont on a tiré le lard était plus ou moins vieux. Le gras doit avoir un œil rosé et être très-ferme ; le maigre avoir une belle couleur. S'il est veiné de jaune, il est rance ou prêt à le devenir.

Après avoir enlevé le lard d'un porc, en y laissant le moins de chair que faire se peut, vous aurez du sel fin passé au tamis : battez-en votre [illegible], et empilez-en les pièces, graisse contre

graisse, couenne contre couenne, sur une planche bien sèche, dans un lieu frais qui n'ait point d'humidité. Vous l'entourerez bien de sel, et le couvrirez d'une autre planche également sèche. Chargez fortement cette planche de poids ou de grosses pierres, et laissez le tout ainsi pendant un mois au moins. Au bout de ce temps, vous accrocherez et conserverez vos pièces de lard dans un lieu sec, où l'air circule librement. Ayez soin, lorsque vous en couperez pour votre usage, d'empêcher que l'air ne frappe la place entamée; il la ferait rancir.

Manière de préparer le Petit-Salé.

Coupez par morceaux et frottez des poitrines de cochon avec un mélange de sel fin et de salpêtre. Vous les empilerez dans un pot de grès bien propre; vous les foulerez bien, et ne laisserez aucun vide. Cela fait, recouvrez le vase avec un linge blanc, et fermez-le parfaitement. Il faut huit jours avant que vous puissiez vous servir de ce petit-salé.

Du Cochon de lait.

Un bon cochon de lait est court, gras et jeune. Cette dernière qualité se connaît à la graisse, qui doit être fort tendre. Les tonquins sont les plus délicats.

Manière de tuer le Cochon de lait.

Il faut avoir un couteau fort étroit de lame et bien pointu. Prenez le cochon de lait entre vos genoux, serrez bien le groin de la main gauche, de la droite vous lui enfoncerez le couteau au

bas de la gorge, le plus droit possible, afin que la pointe atteigne le cœur. Par ce moyen, il saigne beaucoup, ce qui empêche la chair d'être noire.

Du Chevreuil et des autres gibiers fauves.

Si la graisse est épaisse, brillante et claire, si la comblette est unie et serrée, la bête est jeune; elle est vieille quand la comblette est large et rude.

Lorsque vous doutez de la fraîcheur d'une pièce de gibier de cette espèce, passez un couteau dans l'épaule ou dans les cuisses, et flairez-le; ces parties étant celles qui s'altèrent les premières, si le couteau n'y prend pas un goût rance, c'est un signe assuré que le gibier est encore frais.

A la vérité, quelques personnes aiment le gibier fauve très-faisandé, ou *de haut goût*; d'où il résulte que les chairs noires, verdâtres même, et conséquemment malsaines, qui annoncent la putréfaction prochaine de l'animal, deviennent un motif de préférence pour ces personnes. Mais le goût de tels amateurs, heureusement peu nombreux, n'ôte rien au mérite du gibier frais, et ne nous a point empêché d'enseigner le moyen de ne point s'y tromper.

Du Lièvre et du Levraut.

Le lièvre est vieux quand il a les griffes rudes et émoussées, les oreilles sèches et coriaces, la comblette large et lâche. Un jeune lièvre, au contraire, a les oreilles douces et flexibles, les griffes lisses et effilées, l'orifice de la comblette peu ouvert.

Lorsque vous voudrez connaître s'il est fraîchement tué, examinez si le corps est raide, si la chair est pâle : c'en sont deux signes certains. Un lièvre avancé a le corps flexible, et la chair tirant sur le noir.

On connaît le levraut à une ou deux protubérances qui se trouvent dans l'avant-cuisse, près de la patte; plus ces protubérances sont tendres, plus l'animal est jeune.

La manière de discerner s'il est tué depuis peu est la même que celle indiquée pour le lièvre.

De l'Oie.

L'oie qui a les pattes jaunes et beaucoup de duvet est jeune; les vieilles ont très-peu de duvet, et leurs pattes tirent sur le rouge.

Lorsque les pattes de l'oie sont flexibles, c'est un signe certain qu'elle est tuée depuis peu de temps. C'en est un qu'elle est vieille tuée, si les pattes sont sèches et raides.

Les oisons du printemps sont bons à manger en mai et juin. On peut manger à six et même cinq mois les oisons d'automne.

Du Canard.

Le ventre d'un canard frais tué est épais et dur, quand il a été bien engraissé; il a les pattes flexibles comme l'oie; elles sont ordinairement d'un jaune terne : celles du canard sauvage sont rougeâtres et plus petites.

Manière de trousser les Oies et les Canards.

Plumez et nettoyez parfaitement votre oie; coupez-lui les pattes et les ailerons à la première

jointure; coupez le cou presque au dos, mais laissez la peau du cou assez longue pour rabattre sur le dos; ôtez tout-à-fait le cornet, et faites un nœud au bout; avec votre doigt du milieu, détachez le foie et les autres intestins qui sont dans l'estomac, et faites une ouverture entre l'estomac et le croupion; ôtez toutes les entrailles, excepté les poumons; coupez l'extrémité de l'anus, et faites-y un trou assez large pour y passer le croupion: nettoyez bien l'oie avec un linge mouillé, et battez l'estomac avec un rouleau; mettez une brochette dans l'aile, et attachez les cuisses; passez dans le milieu une brochette qui traverse le corps; faites de même de l'autre côté; embrochez votre oie dans la grande broche garnie du *sidesman* (1); passez une brochette dans le bas de chaque cuisse, de manière qu'elle passe dans chacun des trous du *sidesman* qui se trouvent près des pointes.

Il faut observer que, pour bien plumer les oisons du printemps, on commence par les échauder. Ceux d'automne se plument à sec.

On trousse les canards de la même façon, excepté qu'on leur laisse les pattes, et qu'on les trousse serrées contre les cuisses. Les canards se plument à sec; mais avant de plumer les canetons, on les échaude.

Manière de trousser les Lièvres, les Lapins et autres pièces de gibier à poil.

Otez les quatre pattes à la première jointure, levez la peau de derrière, et tirez-la sur les pat-

(1) Sorte de brochette à deux pointes qui sert à empêcher les pièces qu'on fait rôtir de tourner sur la grande broche.

tes de derrière; laissez la queue entière, tirez les pattes sur le dos, et dépouillez les cuisses; coupez la peau du cou et de la tête, en ayant soin de laisser les oreilles, et souvenez-vous de les écorcher; ôtez le foie et les autres intestins, coupez les nerfs qui se trouvent sous les cuisses; rapprochez les épaules; mettez une brochette qui perce la cuisse et qui traverse l'épaule sous la jointure et tout le long du corps; faites de même de l'autre côté, mettez une autre brochette qui traverse la cuisse et le corps; placez la tête entre les épaules, et fixez-la par une brochette; mettez une brochette à chaque oreille, pour les faire tenir droites, et passez au milieu du corps une ficelle qui entoure les cuisses et tienne tout en place.

Les lapins s'arrangent de la même façon. Observez seulement de leur couper les oreilles tout près de la tête; faites une ouverture à l'anus, et abattez les pattes à un pouce environ de distance du croupion; aplatissez les cuisses, et attachez les épaules; mettez de chaque côté une brochette qui traverse la cuisse, l'épaule et le corps, retournez la tête, et embrochez-la: si vous voulez en faire rôtir deux ensemble, troussez-les dans toute leur longueur, avec six brochettes qui passeront à travers leurs corps, afin de les fixer mieux sur la grande broche.

Des Faisans.

Les jeunes faisans sont préférés aux vieux, mais les vieux valent encore mieux que les faisans qui ont pondu.

Le jeune faisan se reconnaît aux ergots courts,

émoussés ou ronds ; le vieux, à ses ergots allongés et fort aigus ; la faisane qui a pondu, à la mollesse du croupion. La peau du faisan gâté, ou du moins beaucoup trop avancé, s'enlève sous le doigt en la frottant un peu fort ; il a le croupion verdâtre.

De la Perdrix.

Lorsque vous voyez une perdrix dont les pattes sont jaunâtres et le bec de couleur sombre, vous êtes assuré qu'elle est jeune. Vous la reconnaîtrez pour vieille si elle a les pattes bleuâtres et le bec blanc. Si, en la frottant avec le doigt, la peau se détache par petites parcelles, si elle a le croupion verdâtre, c'en est assez pour vous apprendre qu'elle est gâtée.

Manière de trousser les Faisans et les Perdrix.

Plumez-les bien, et si c'est un faisan mâle auquel vous vouliez donner une belle apparence, laissez-lui sur la tête les jolies plumes dont elle est garnie. Vous conserverez en outre les plumes de la queue pour les lui ficher dans le croupion en le tirant de la broche. Faites une fente derrière le cou, et ôtez le jabot ; détachez avec votre doigt du milieu, et ôtez le boyau qui tient à l'estomac ; coupez l'anus, puis les ailerons, à la première jointure, et nettoyez le dedans avec le bout des ailerons que vous avez coupés ; battez l'estomac avec un rouleau ; mettez une brochette dans l'aile, et attachez le milieu des cuisses ; faites passer une brochette au travers des cuisses, et une autre au travers des ailes ; vous amènerez la tête en la tortillant jusqu'à la pointe de la brochette, en

sorte que le bec touche à la poitrine; mettez la grande broche dans le *sidesman;* embrochez votre bête, et arrêtez-la sur la broche avec une brochette qui passe dans le *sidesman;* serrez les pattes ensemble. Couvrez légèrement les plumes de la tête avec du papier, pour empêcher que le feu ne les altère. Si le faisan ou la perdrix sont pour faire bouillir, arrangez-les comme une volaille. Tout autre gibier à plumes se trousse de même, quand on le veut mettre bouillir.

Des Bécasses et Bécassines.

Le temps où les oiseaux de passage sont meilleurs est en hiver, environ quinze jours après leur arrivée.

Les bécasses et bécassines doivent être grasses, fermes et dodues; il faut que leur estomac soit entouré d'une veine de graisse. On reconnaît qu'elles sont nouvellement tuées quand elles ont la tête et la gorge fraîches, les pattes bien flexibles.

Manière de trousser les Bécasses et Bécassines.

Il faut les plumer avec beaucoup de soin, parce qu'elles ont la peau extrêmement tendre, surtout quand elles ne sont pas de la plus grande fraîcheur. Dépouillez la tête, ôtez les yeux: ces oiseaux ne se vident point; coupez les ailerons à la première jointure, et, avec le manche d'un couteau, aplatissez-en la poitrine; attachez les pattes ensemble au bas des cuisses; que ces cuisses touchent aux ailerons; mettez à chaque aileron une brochette qui traverse la cuisse tout le long du corps; mettez vos bécasses à la pointe de la brochette, avec le bec touchant à la poitrine.

Manière de trousser toutes sortes d'oiseaux sauvages.

Plumez-les bien; coupez le cou très-près du dos, et avec votre doigt du milieu détachez le foie et le boyau qui touche à la poitrine; coupez les ailerons à la première jointure, ensuite faites une ouverture entre l'anus et le croupion, et videz-les; nettoyez-les proprement avec les longues plumes des ailes; coupez l'anus et faites-y passer le croupion; coupez le bout des pattes, et attachez-les ensemble au bas des cuisses; passez une brochette dans les ailes contre la poitrine, et une autre à travers les cuisses.

Des Pigeons.

On préfère le pigeon, dit de volière, au pigeon bizet. Il a beaucoup plus de chair; elle est plus tendre et de meilleur goût; il est aussi beaucoup plus gras. Le pigeon ramier unit à toutes ces qualités encore plus de volume, mais il ne laisse pas que d'être rare.

Les vieux pigeons sont reconnaissables à la rougeur de leurs pattes.

Frais tués, les pigeons ont les pattes flexibles; quand ils sont passés, ils les ont dures. Le croupion est verdâtre et mou.

Manière de trousser les Pigeons.

Après les avoir bien plumés, coupez le cou tout près du dos; ôtez le jabot; coupez l'anus; ôtez les boyaux et le gésier, mais laissez le foie dedans, parce que le pigeon n'a pas de fiel. Si vous les voulez faire rôtir, coupez-leur les ergots; fendez une des pattes, et passez l'autre dedans; remontez les cuisses jusqu'aux ailerons; mettez

une brochette qui traverse les cuisses et une autre qui traverse les ailes ; aplatissez l'estomac avec le manche d'un couteau ; nettoyez le gésier, mettez-le dans un des ailerons, et tournez les pointes sur le dos. Si vos pigeons sont pour mettre en pâté, il faut en couper les pattes à la jointure, tourner les cuisses et les fixer dans les côtés tout près des ailerons ; il faut les arranger de la même manière, si vous devez les fricasser ou les faire bouillir.

Des Grives, des Mauviettes et autres petits oiseaux.

Choisissez-les tous le plus gras, le plus dodus possible; que la chair en soit ferme; que surtout ils soient d'une fraîcheur parfaite, et encore jeunes.

Vous connaîtrez leur jeunesse à la flexibilité des pattes, et leur fraîcheur à la fermeté du croupion.

Manière de trousser les Grives, les Mauviettes et autres petits oiseaux.

Plumez-les bien proprement; coupez-leur la tête et les ailerons à la première jointure ; aplatissez légèrement l'estomac avec le manche d'un couteau; fendez une des pattes, et passez l'autre dedans; ôtez le gésier, et faites passer une brochette au travers du corps vers le milieu ; attachez bien cette brochette à la grande broche.

Du Poulet.

Il faut qu'un poulet soit bien charnu et le plus gras possible, qu'il ait la chair fine et blanche. On connaît qu'ils sont jeunes lorsqu'on leur voit les ergots très-courts. Mais il faut faire attention qu'on ne les leur ait point enlevés pour leur don-

ner un air de jeunesse; vous connaîtrez s'ils sont frais tués en examinant le croupion, qui doit être ferme et dur. Les poulets vieux tués ont au contraire le croupion peu ferme et tout ouvert.

Manière de trousser les Poulets.

Après avoir plumé un poulet, coupez-lui le cou près du dos; ôtez le jabot, et avec le doigt du milieu détachez le foie et les autres intestins; fendez l'anus, lavez-le bien, et aplatissez les os de l'estomac avec un rouleau. Si vous voulez le faire bouillir, coupez le bout des pattes, ôtez-en la peau, fendez légèrement les nerfs de chaque côté des jointures, troussez les pattes dans le ventre par l'anus, et épluchez le croupion; mettez une brochette à la première jointure de l'aile, et attachez-la au milieu de la cuisse; passez une brochette dans le milieu de la cuisse de part en part, faites qu'elle traverse le corps, et opérez de même de l'autre côté; nettoyez le gésier et retirez le fiel d'avec le foie; mettez le gésier et le foie dans les ailerons, et tournez la pointe de l'aileron sur le dos. Si vous devez faire rôtir votre poulet, coupez-lui le bout des pattes, mettez une brochette dans la première jointure des ailes, piquez la brochette dans le milieu de la cuisse, après l'avoir attachée bien ferme; faites-la passer au travers du corps, et opérez de même de l'autre côté; prenez la grande broche, et enfilez votre volaille par l'anus, de manière que les pointes du *sidesman* piquent les côtés de votre volaille et la tiennent immobile sur la grande broche.

Nettoyez le gésier et le foie, mettez-les dans

les ailerons, tournez les pointes sur le dos, et relevez la peau de l'estomac sur le cou.

Des Poules, Poulardes et Chapons.

La poule doit être grasse et charnue; on l'estime davantage quand elle a pondu ou qu'elle était près de pondre. Vous connaîtrez qu'elle n'est point vieille si elle a les pattes douces; et qu'elle est fraîche tuée, si elle a le croupion bien ferme.

L'âge et la fraîcheur de la poularde se reconnaissent aux mêmes indices. Pour la qualité, vous l'apprécierez facilement au tact et à l'œil.

Il faut que la poularde soit ferme quoique très-grasse; qu'elle ait l'estomac large, et que la graisse ne tire point sur le jaune.

Un bon chapon a l'estomac extrêmement gras, le ventre épais, le croupion très-renflé, la crête fort pâle; examinez bien si ses pattes sont rudes au toucher : ce serait un signe certain qu'il est tué depuis trop long-temps.

Manière de trousser les Poules, Poulardes et Chapons.

Plumez, videz votre pièce, battez-lui l'estomac. Si elle est pour bouillir, coupez le bout des pattes, et troussez-les jusqu'aux cuisses; passez votre doigt par l'anus, et levez la peau des pattes; faites ensuite un trou au haut de la peau, et mettez les pattes dessous; passez une brochette dans la première jointure de l'aileron; attachez le milieu de la cuisse très-serré, et faites-y passer une autre brochette jusqu'à ce qu'elle traverse tout le corps. Opérez de même de l'autre côté; quand vous aurez ouvert le gésier, ôtez-en la po-

che; ôtez de même l'amer du foie; mettez le gésier et le foie dans les ailerons; tournez les pointes sur le dos, et attachez-les avec une ficelle sur le haut des cuisses, pour les maintenir en place. Si la pièce est pour rôtir, passez une brochette dans la première jointure de l'aile, et attachez le milieu de la cuisse serré; mettez une brochette à travers le milieu de la cuisse, et faites-la passer au travers du corps; opérez de même sur l'autre côté; embrochez la volaille par l'anus, et fixez-la sur la grande broche avec le *sidesman*.

Du Dindon et de la Poule-Dinde.

Choisissez-les bien larges de l'estomac, bien gras et le plus blancs possible. Pour savoir si le dindon est jeune, voyez s'il a les pattes d'un beau noir, et les ergots petits; quelquefois on les lui rogne pour tromper sur son âge : faites bien attention à cela. Vous connaîtrez qu'il est nouvellement tué, si vous lui trouvez les pattes flexibles et fraîches, les yeux pleins et brillans. Quand il est vieux tué, ses pattes sont sèches et dures, ses yeux ternes et enfoncés.

On connaît une poule-dinde tuée depuis plusieurs jours, aux mêmes indices que le dindon. Si elle est vieille, elle aura les pattes rudes et rouges; si elle a pondu, le croupion sera mollasse et ouvert.

Manière de trousser les Dindons.

Après avoir bien plumé le dindon, brisez-lui le bout des pattes, et tirez-en les nerfs, afin de pouvoir le pendre par là au croc; coupez le cou tout près du dos, mais ayez soin de laisser la peau

du jabot assez longue pour recouvrir le dos; tirez le jabot, et détachez le foie et le fiel, en faisant bien attention de ne point crever celui-ci en fourrant le doigt du milieu par le gosier; coupez l'anus, ôtez les boyaux, tirez le gésier avec un crochet pointu, le foie viendra avec, essuyez le dedans avec un linge mouillé; ensuite, coupez l'os de la poitrine près du dos, des deux côtés; relevez les pattes jusqu'au jabot; vous mettrez ensuite un linge sur la poitrine, et battrez le brechet avec un rouleau, pour l'aplatir entièrement. Si le dindon doit être mangé bouilli, coupez-lui tout-à-fait les pattes; levez-en la peau, et mettez-les-lui dans le ventre; passez une brochette dans la jointure de l'aile et le joint du milieu de la cuisse, et faites-lui traverser le corps, l'autre aile et l'autre cuisse du dindon; ouvrez le gésier pour en ôter la poche, ôtez aussi le fiel du foie, et mettez le foie et le gésier dans les ailerons, retournez le bout des ailes sur le dos, et tournez une ficelle autour des cuisses pour maintenir le tout en place. Si le dindon doit être rôti, laissez-lui les pattes; passez une brochette dans la jointure de l'aile; troussez-lui les pattes, mettez-y une brochette qui en traverse le milieu et le corps de part en part; faites de même de l'autre côté; embrochez votre dindon dans la grande broche, et fixez-le avec le *sidesman;* mettez le foie et le gésier entre les ailerons, tournez la pointe de l'aileron sur le dos, et mettez au dessus des ailerons une brochette qui traverse tout le dindon.

Manière de trousser un Dindonneau.

Plumez-le bien; séparez le cou de la tête et du corps, mais ne touchez pas à la peau du cou; la manière de le vider est la même que pour les dindons; mettez une brochette à travers la première jointure de l'aileron; troussez bien les pattes après en avoir coupé les ergots; faites-y passer une brochette de part en part à travers le corps; opérez de même de l'autre côté; coupez la partie inférieure du bec; tortillez la peau du cou autour, et mettez la crête à la pointe de la brochette, avec la partie supérieure du bec; embrochez dans votre grande broche; fixez le tout en place à l'aide du *sidesman,* et coupez le bout des pattes: vous pouvez employer ou supprimer le gésier et le foie à volonté.

Des OEufs.

Portez le gros bout d'un œuf à la langue; si vous y sentez de la chaleur, il est frais: les vieux sont froids. Le degré de chaleur vous indiquera pareillement son degré de nouveauté. On peut aussi les mirer, soit à la lumière, soit au soleil; il faut, de cette façon, qu'on voie le blanc bien clair et le jaune bien rond pour que l'œuf soit frais. Pour connaître si parmi vos œufs il n'y en aurait pas de germés, mettez-les dans de l'eau fraîche; les bons iront au fond, tandis que les mauvais surnageront.

Manière de conserver les OEufs.

Après vous être assuré que parmi vos œufs il n'y en a point de germés, mettez-les la pointe en bas, soit dans de la cendre, soit dans du son, soit

encore, si vous les voulez conserver très-long-temps, dans du sel. Ce dernier moyen convient à tous les climats.

Du Beurre.

La fraîcheur du beurre se connaît à l'odorat, sa qualité au goût. Faites attention si en le coupant il en sort du lait, c'est signe qu'il n'a point été suffisamment lavé, et conséquemment qu'il prendra bien vite un mauvais goût. Il fait d'ailleurs beaucoup moins de profit.

Lorsque vous achèterez du beurre salé en tonneau, n'oubliez point d'enfoncer, soit un grand couteau, soit une baguette, le plus avant possible, parce que le dessus est souvent de beaucoup meilleure qualité que le milieu et le fond.

Du Poisson de rivière.

Vous reconnaîtrez la fraîcheur de tout poisson de rivière aux indices suivans : les ouïes serrées, difficiles à ouvrir, sans odeur, et d'un rouge vif en dedans; l'œil clair, les nageoires raides.

On estime dans chaque espèce la grosseur relative.

Dans les *truites*, la femelle est préférée; on la reconnaît à une tête plus petite, à un corps plus épais que le mâle. Leur meilleur temps est vers la fin de juin.

La bonne *tanche* doit être toute couverte d'une matière limoneuse qu'on enlève en la frottant avec du sel.

Du Poisson de mer.

Les plus gros poissons de mer, par rapport à

leur espèce, sont toujours les plus estimés. Leur fraîcheur se reconnaît aux yeux clairs, à la peau lisse et brillante, aux nageoires raides, aux ouïes serrées et d'un beau rouge en dedans.

Le *saumon* bien frais a la chair d'un beau rouge; son meilleur temps est le printemps.

Le *turbot* doit être épais, bien plein, et avoir le ventre d'un jaune pâle; si ce jaune tire sur le bleu, le poisson ne vaut plus rien. Sa bonne saison est durant l'été.

Plus la *morue* est fraîche, plus elle a la chair blanche et ferme; le temps où on la préfère est depuis décembre jusqu'en février. Faites attention qu'elle soit très-épaisse près de la tête.

Les bonnes *soles* sont épaisses et fermes; elles ont le ventre blanc jaunâtre, et non pas d'un blanc tirant sur le bleu : le milieu de l'été est leur meilleur temps.

Le *carrelet* le plus épais est le meilleur, le plus raide est le plus frais.

Choisissez la *raie* épaisse et bien ferme; plus elle sera blanche, plus elle sera en point d'être mangée; trop fraîche elle est coriace, trop avancée elle empeste.

Que la peau de l'*esturgeon* soit tendre et douce, ses veines et tendons bien bleus, son odeur agréable.

Les *harengs frais* doivent être brillans, raides, bien charnus; les *harengs pecs*, gros, charnus, blancs, bien pleins; les *harengs saurs*, gros, fermes, secs et d'un jaune doré; ceux à petites écailles

sont préférables; les meilleurs ont en outre la peau un peu ridée sur le dos.

Des Coquillages.

Le *homard* qui est frais a la queue très-raide et qui résiste quand on veut l'arracher; le plus lourd est estimé le meilleur. Le mâle, quoique plus petit, est préféré. On le reconnaît à une tache noire sur la queue, à la dureté des nageoires supérieures de cette même queue; et lorsqu'il est cuit, à sa couleur rouge-brun.

Les *écrevisses* ne s'achètent que vivantes; les plus nouvelles pêchées sont celles dont le mouvement est le plus vif. Préférez toujours les plus grosses, parce qu'il y a plus de chair. Celles dont la coque est grenue et de couleur foncée, ne sont point les meilleures; les écrevisses les plus délicates ont la coque unie, d'un vert médiocrement foncé, et le dessous des pattes gris-clair marqué de rouge: étant cuites, leur couleur se rapproche beaucoup de celle du corail, elle est un peu plus claire.

Les *crevettes* et *langoustes* bien fraîches sont fermes, ont une couleur brillante, la queue raide et qui retourne en dedans; en vieillissant elles pâlissent, s'amollissent, et même deviennent gluantes: dans cet état elles sont fort mauvaises au goût, et très-malsaines.

L'*huître*. Sa fraîcheur se reconnaît à la quantité de jus qu'elle renferme, elle n'est bonne que dans les mois où l'R est employée; l'huître qui a été gelée est mauvaise; il faut, quand on veut dé-

tacher l'huître de la coquille, avoir soin de ne pas percer le fond de la coquille, cela donne une odeur infecte.

Les *moules* doivent être vivantes, d'une chair blanche, et s'ouvrir d'elles-mêmes; celles qui contiennent des petits crabes, sont très-malfaisantes.

Des Légumes en général.

Plus ils sont jeunes, meilleurs ils sont: les *pois verts* doivent avoir une petite queue, être fins et d'un beau vert; les *haricots verts* doivent être petits et tendres, et quand le grain n'est pas encore formé; les *haricots blancs* nouveaux doivent être frais écossés. La connaissance des *choux*, *choux-fleurs*, *salades*, *artichauts*, et autres légumes d'un usage journalier, s'acquiert par l'expérience.

Les *truffes* doivent être lourdes et rondes, marbrées à l'intérieur, et d'un parfum agréable.

Les *champignons*. Il est très-difficile de reconnaître les espèces dangereuses: à Paris, des préposés aux barrières sont chargés de visiter ceux qui entrent dans cette ville; nous conseillons, à la campagne, de n'employer que ceux cultivés sur couche.

DES POTAGES.

Bouillon.

Le Bouillon, base de tous les potages, ne doit se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus saine. Les morceaux qu'il faut préférer sont le gîte à la noix, la culotte, la tranche, les charbonnées, le milieu du trumeau et le bas de l'aloyau.

Suspendez à la crémaillère une marmite dans laquelle vous aurez mis, avec suffisante quantité d'eau, une pièce de bœuf et les débris de vos viandes de boucherie, volaille et gibier. Rafraîchissez le bouillon chaque fois que vous l'écurez; salez-le, ajoutez-y des racines, de l'ail, de l'ognon brûlé et du girofle : placez-le ensuite devant un feu doux, et l'y laissez jusqu'à parfaite cuisson des viandes; dégraissez et passez le bouillon.

Consommé.

Mettez jarret de veau, tranche de bœuf, vieille volaille et vieux gibier dans une marmite, avec du bouillon; remuez, et ajoutez de ce même bouillon à mesure que la glace se formera; écumez; ajoutez racines, ail et girofle. Faites réduire à feu doux pendant cinq heures; dégraissez, et passez votre consommé.

Potage de croûtes au pot.

Faites mitonner, dans un plat creux, des tran-

ches de pain mouillées de bouillon ; couvrez le feu, et laissez gratiner ce pain : faites sécher des croûtes sur le gril à un feu doux ; retirez-les, arrosez-les de bouillon pris sur la derrière de la marmite ; saupoudrez-les de sel fin, et dressez-les sur le gratin : vous continuerez de les arroser à plusieurs reprises ; dégraissez ensuite, et servez. Ces croûtes doivent être accompagnées d'une jatte de bouillon ou de consommé.

Potage au pain, ou Soupe grasse.

Versez du bouillon sur des croûtes taillées dans une soupière, et seulement ce qu'il en faut pour qu'elles trempent. Au moment de servir, remplissez la soupière de bouillon bien chaud, et couvrez votre potage de légumes. Observez qu'il ne faut jamais faire bouillir de pain dans votre bouillon : cette mauvaise pratique lui enlève son goût.

Mitonnage.

Chapelez, coupez et arrondissez des croûtes, faites-les mitonner un quart d'heure avec du bouillon ou du consommé, et couvrez-les de légumes.

Potage à la minute.

Hachez une demi-livre de bon bœuf avec des racines, mettez le tout dans une casserole avec une pinte d'eau, la moitié d'un clou de girofle et un peu de sel ; faites bouillir, écumez ; dès que la viande sera cuite, c'est-à-dire au bout d'environ une demi-heure, vous passerez le bouillon, et vous vous en servirez pour toutes sortes de potages.

Bouillon de Poulet.

Mettez dans une marmite, avec deux pintes et demie d'eau, un poulet maigre auquel vous aurez ôté la peau et que vous aurez lié après l'avoir vidé et lui avoir flambé les pattes. Ajoutez une once des quatre semences froides, concassées, que vous enfermerez dans un linge et laisserez cuire à petit feu jusqu'à réduction à deux pintes.

Ce bouillon ne se sert ordinairement qu'aux malades.

Bouillon maigre.

Faites blanchir un chou coupé en quatre, avec certaine quantité de carottes, navets, ognons, et moins de céleri et de panais; ensuite vous ficellerez le tout, vous le mettrez dans une marmite avec une gousse d'ail en sachet, quelques racines de persil et des épices; faites cuire votre bouillon pendant cinq heures au moins, et passez-le. Si vous voulez lui donner de la couleur, vous ferez tomber à glace, dans une casserole, quelques racines coupées en lames avec un morceau de beurre et un peu de bouillon de pois, et vous verserez cette glace dans votre marmite, bien avant de la tirer du feu.

Bouillon de poisson.

Foncez une casserole avec un morceau de beurre et des légumes coupés en lames, mettez par dessus une ou plusieurs carpes coupées en tronçons, et mouillez le tout avec un peu de bouillon maigre. Laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il tombe à glace; alors mouillez-le avec autant du même bouillon que vous voudrez en avoir de poisson;

ajoutez sel, poivre, épices fines, thym, laurier, une gousse d'ail en sachet et des queues de champignons: laissez ce bouillon s'achever en bouillant doucement pendant quelques heures.

Potage aux choux.

Faites blanchir un chou ou seulement la moitié, avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne; ficelez le tout, chaque chose à part; faites cuire dans une marmite avec du bouillon, et salez peu, à cause du lard. Quand il est cuit, faites mitonner des croûtes de pain dans une partie du bouillon. Servez les choux autour du potage, ou simplement par dessus.

Potage aux carottes nouvelles.

Coupez ces carottes en petits bâtons, faites-les blanchir, mettez-les dans du bouillon; quand elles seront cuites, versez-les dans la soupière, où vous aurez mis tremper votre pain, et servez de suite.

Potage aux navets.

Saucez dans le beurre et faites égoutter des navets préparés comme les carottes pour le précédent potage; mettez-les de même dans la soupière sur le pain trempé.

Potage à la citrouille, au lait.

Prenez un morceau de citrouille dont vous ôtez la peau et les pepins, coupez-le par petits morceaux, et mettez-le dans une marmite avec de l'eau; lorsque votre citrouille sera réduite en marmelade, et qu'il ne restera plus d'eau, mettez-y un petit morceau de beurre, un peu de

sel; faites-lui faire encore quelques bouillons. Faites bouillir du lait, sucrez-le convenablement; versez le lait sur la citrouille; arrangez des tranches de pain sur un plat, mouillez-le avec votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, et mettez-le sur la cendre chaude pendant un quart d'heure, en faisant attention qu'il ne bouille pas; versez-y le restant de votre bouillon bien chaud, au moment de servir.

Soupe à l'ognon.

Épluchez des ognons, ôtez-en la tête et la queue, coupez-les en lames; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole: jetez-y votre ognon, et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit blond; mettez l'eau suffisante pour votre potage; salez, poivrez; laissez-le bouillir environ un quart d'heure. Versez le bouillon sur le pain, et servez.

Soupe à l'ognon et au lait.

Préparez et faites revenir vos ognons comme pour le potage ci-dessus; quand ils seront d'un beau blond, mettez votre lait, un peu de sel, et faites bouillir: au bout d'un quart d'heure environ, versez sur vos tranches de pain.

Soupe à l'ognon et au riz.

Faites frire au beurre des ognons coupés en dés, mettez de l'eau comme pour la soupe à l'ognon ordinaire, salez, poivrez, et ajoutez du riz (dans la proportion indiquée à l'article Riz au gras); au bout d'une heure, une heure et demie, le potage peut être servi.

Soupe à ognon et au vermicelle.

C'est la même manière de procéder que pour la précédente, hors qu'on coupe l'ognon par émincées, et qu'il ne faut pas laisser le vermicelle plus d'une demi-heure sur le feu.

Soupe aux petits ognons blancs

Faites blanchir vos ognons, ôtez-leur la première peau; faites-les cuire dans une marmite; quand ils seront cuits, faites-en un cordon au bord du plat, sur des filets de pain trempés dans du blanc d'œuf, et que vous y aurez placés à cet effet; mettez le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache : vous vous servez également de ces filets pour faire tenir les garnitures du potage.

Potage à la julienne.

Prenez des racines de toute espèce en égale quantité, de l'oseille et de la laitue; coupez le tout en filets d'une demi-ligne environ, excepté les ognons qu'il faut tailler en tranches. Passez les racines au beurre pour les faire revenir, mettez-y ensuite la laitue, les herbes et du cerfeuil, que vous faites également revenir; mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le tout soit bien cuit; ensuite, versez votre julienne sur des tranches minces de pain.

Julienne maigre.

Préparez les mêmes légumes et de la même manière que pour une *julienne* au gras, faites-les roussir légèrement dans du beurre, et mouillez-les, soit avec du bouillon maigre, soit avec l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire des légumes

secs, tels que lentilles, haricots, etc. : faites mitonner votre potage avant de le servir.

Potage printanier.

Il se prépare comme la *julienne*, mais on y ajoute des petits pois, des pointes d'asperges, des petits ognons blanchis auparavant, même des petits radis tournés. On a coutume d'ôter l'âcreté de tous ces légumes en sucrant un peu le potage : ils servent à le parer en le dressant.

Potage aux poireaux.

Coupez quelques poireaux par petits morceaux, faites-les roussir dans le beurre; ajoutez ensuite de l'eau, sel, poivre, des pommes de terre jaunes coupées en dés, et faites bien cuire.

On peut supprimer les pommes de terre, et verser le potage sur du pain.

Potage à la jardinière.

Coupez des carottes et des navets en petits bâtons; ayez deux laitues, de l'oseille, du cerfeuil, émincés. Faites revenir le tout dans du beurre, et mouillez avec du bouillon; ajoutez une poignée de petits pois et de pointes d'asperges. Ces légumes étant bien cuits, dégraissez-les bien, et versez-les sur des croûtes.

Potage aux herbes.

Passez au beurre avec un peu de sel, une poignée d'oseille, de cerfeuil, et quelques feuilles de laitue. Mouillez avec de l'eau, ajoutez du beurre frais; faites bouillir, et retirez du feu. Assaisonnez, liez avec quatre jaunes d'œuf, et versez sur du pain émincé.

On peut remplacer le pain par une purée de pois, de haricots blancs ou de pommes de terre jaunes; mais elle doit toujours être claire.

Potage aux petits pois.

Faites bouillir dans de bon bouillon des petits pois qui auront été bien blanchis auparavant; quand ils seront cuits, vous les verserez sur un potage gras au pain.

Riz au gras.

Prenez du riz, dans la proportion d'une once par personne, s'il est de première qualité; lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois, en le frottant dans les mains; faites-le crever à petit feu dans un peu de bouillon; mouillez-le ensuite avec d'autre bouillon ou du consommé; dégraissez-le, et servez-le ni trop épais ni trop clair.

Riz au maigre.

Prenez la même quantité de riz que pour le faire au gras, préparez-le de même, et faites-le crever dans du bouillon maigre. Il ne doit pas bouillir plus d'une heure et demie.

Riz au lait.

Faites crever, dans suffisante quantité de lait, du riz que vous aurez préparé comme pour le mettre au gras; laissez-le bouillir autant de temps. Il ne faut point qu'il se mette en pâte. Jetez-y quelques grains de sel, sucrez-le de bon goût, et servez de suite.

Riz au lait d'amandes.

Faites cuire votre riz dans du lait, comme le précédent; tandis qu'il crèvera, vous pilerez des

amandes, après les avoir fait blanchir et en avoir ôté la peau; vous les mouillerez avec du lait, et les presserez fortement dans un linge. Au moment de servir le potage, vous y verserez le lait d'amandes, en remuant, et le sucrerez.

Il faut le poids d'un quarteron d'amandes douces, et trois ou quatre amandes amères par pinte de lait.

Vermicelle au gras.

Faites bouillir du bouillon ou du consommé, jetez-y votre vermicelle, en le rompant dans les doigts, et le semant, pour qu'il ne se mette point en pelottes. La quantité est d'une once environ par personne; laissez-le bouillir au plus dix minutes, et retirez-le pour le laisser mijoter encore quelque temps au bord du fourneau: prenez garde qu'il ne renfle trop.

Vermicelle au lait.

Mettez le vermicelle dans votre lait bouillant, remuez-le vivement pour qu'il ne forme point pâte; une demi-heure suffit pour sa cuisson. On y met à volonté du sucre ou du sel.

Potage à la fécule de pommes de terre.

Délayez dans du bouillon froid de la fécule de pommes de terre (environ deux cuillerées par personne); versez ensuite dans du bouillon brûlant, ayant soin de remuer toujours, et laissez cuire cinq minutes.

Potage au macaroni et au fromage.

Jetez votre macaroni dans du bouillon qui bouille bien; remuez et écumez-le: au bout d'un

quart d'heure, vous le retirerez, et le laisserez mijoter encore quelque temps. Avant de le servir, vous y mettrez du fromage râpé, moitié Parmesan, moitié Gruyère. Le potage doit être un peu épais. Il y a des personnes qui servent le fromage séparément. Cette manière est même préférable.

Potage aux pâtes d'Italie.

Faites bouillir du bouillon ou du consommé, jetez dedans telle espèce de pâtes d'Italie que ce soit, remuez attentivement, et traitez-les comme le macaroni, au fromage près.

Potage à la semoule.

Ce potage se fait comme le précédent. Observez toutefois qu'étant plus sujet à former des grumeaux, il faut le remuer avec plus de continuité : au bout d'une demi-heure, il est cuit. Si vous le trouvez trop pâle, il faut lui donner de la couleur.

La manière de faire la semoule au lait est uniquement de substituer le lait au bouillon.

Potage au sagou.

Jetez le sagou dans du bouillon bien bouillant ; retirez-le du feu au bout de quelques minutes ; salez, écumez, et laissez-le mijoter, jusqu'à ce qu'il forme gelée. On y joint ordinairement de la purée de navets.

Potage à l'eau.

Mettez dans une marmite un quartier de chou, quatre racines, deux panais, six ognons, un pied de céleri, une petite racine de persil, quatre

navets; faites un paquet d'oseille, de poirée, de cerfeuil, que vous ficellerez; enfermez-un demi-litron de pois dans un linge blanc, faites bouillir tout cela dans de l'eau pendant trois heures; passez ce bouillon, et mitonnez votre potage après avoir salé le bouillon; garnissez le potage avec des légumes.

Potage à la française.

Faites frire des croûtons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds; faites une purée de pois nouveaux; mouillez-la avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit claire; faites y fondre un morceau de beurre au moment de la servir; ajoutez un peu de sucre, et versez le tout sur vos croûtons : que votre purée soit d'un bon sel.

Potage à la purée de carottes.

Mettez dans une casserole, avec suffisante quantité de beurre, dix ou quinze carottes coupées en lames, mouillez-les de bon bouillon lorsqu'elles seront bien revenues, et faites-les cuire. Après cela passez-les, réduisez-les en purée, faites recuire cette purée pendant quatre heures, et dressez-la sur toutes sortes de potages.

Potage à la purée de navets.

Excepté que les navets ne se font point roussir, et qu'on les tient aussi blancs que possible, cette purée se prépare comme la précédente; elle exige une moins grande cuisson.

Potage à la purée de lentilles, au gras.

Faites cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, une demi-livre de petit lard, deux

carottes, deux ognons émincés et roussis avec du beurre, deux clous de girofle. Lorsqu'elles sont cuites, passez-les dans une étamine, éclaircissez votre purée avec du bouillon; faites-la bouillir dans une casserole pour la dégraisser, versez-la sur des croûtons de mie de pain roussis dans le beurre, ou sur des croûtes.

Potage à la purée de lentilles, au maigre.

Mettez des lentilles dans une marmite avec du bouillon maigre, ou à défaut de celui-ci avec de l'eau; si c'est de l'eau que vous employez, ajoutez-y un morceau de beurre, sel, légumes et girofle. Lorsque les lentilles seront cuites, vous retirerez les légumes, et ferez votre purée que vous mettrez ensuite mijoter pendant quatre ou cinq heures, en ne manquant pas de la remuer souvent; vous la servirez indistinctement sur du riz, du vermicelle, ou des croûtons au beurre.

On fait aussi des potages maigres aux pois et aux haricots secs en traitant ces pois comme nous venons de l'indiquer pour les lentilles, hors qu'il faut les mettre tremper dans l'eau un jour d'avance.

Potage à la purée de pois nouveaux.

Sautez des pois nouveaux dans du beurre avec persil en branches et ciboules, mouillez-les de bouillon gras ou maigre, à volonté; égouttez-les quand ils sont cuits, et pelez-les pour les réduire en purée. Cette purée se conduira et sera employée comme celles de lentilles ci-dessus, en observant de la dégraisser avant de s'en servir, si elle n'est point au bouillon maigre.

Potage à la purée de marrons.

Mettez dans une marmite, avec du bouillon ou du consommé, de bons marrons cuits à l'eau, et débarrassés de leur épiderme; faites-les bouillir, égouttez-les ensuite et les pilez au mortier; passez la purée en l'arrosant avec son propre bouillon, faites-la recuire pendant quelques heures dans la casserole avec du bouillon gras ou du consommé; dégraissez-la. On la sert sur un mitonnage, ou avec des croûtons au beurre; il convient de la sucrer légèrement.

Potage à la Condé, au gras et au maigre.

Faites cuire des haricots rouges dans de l'eau, ou mieux du bouillon, avec racines, girofle, un morceau de petit lard si c'est au gras, ou un morceau de beurre si c'est au maigre; égouttez-les et réduisez-les en purée en les arrosant de leur bouillon; faites recuire cette purée comme celle de pois, et servez-la sous des croûtons de pain frits au beurre.

Soupe au lait.

Faites bouillir, salez ou sucrez votre lait; versez-le sur des tranches de pain, et servez.

Soupe au lait lié.

Préparez votre lait comme ci-dessus, ajoutez-y une liaison de quatre œufs par pinte, remuez-le avec une cuillère de bois, et dès qu'il commence à prendre après la cuillère, c'est-à-dire avant qu'il bouille, versez-le sur des croûtes taillées le plus mince possible.

Panade.

Prenez de la mie de pain tendre de préférence,

et, s'il se peut, mollet; mettez-la dans une casserole avec suffisante quantité d'eau, sel, poivre et beurre frais; placez la casserole sur un fourneau un peu ardent, et remuez pour que le pain ne s'attache pas au fond: lorsque votre panade sera réduite comme une sauce, vous la retirerez du feu et la lierez avec des jaunes d'œufs. Ayez soin qu'elle ait cessé de bouillir quand vous mettrez la liaison.

DES JUS ET COULIS.

Jus.

Beurrez le fond d'une casserole; ayez des tranches de jambon et des tranches de bœuf; commencez par mettre le jambon avec des bandes de lard et de l'ognon émincé, puis le bœuf par dessus; mouillez le tout de bouillon, mettez à grand feu et piquez vos viandes avec un couteau; placez-le sur un feu couvert dès qu'il commencera à s'attacher, et lorsqu'il s'attachera tout à fait, mouillez-le de nouveau avec du bouillon; écumez, assaisonnez; ajoutez ciboules, persil et laurier en bouquet, un peu de girofle, queues de champignons; lorsque les viandes seront parfaitement cuites, passez votre jus qui vous servira pour donner de la couleur à divers ragoûts et potages.

Jus maigre.

Beurrez le fond d'une casserole; couvrez-le ensuite de tranches de racines et d'ognons coupés en deux; faites tomber à glace; quand cela sera fait, et que votre jus brunira, mouillez-le avec du bouillon maigre, assaisonnez-le de sel, poi-

vre, persil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier; jetez-y quelques queues de champignons; faites bouillir; au bout de trois quarts d'heure vous le passerez.

Coulis.

Mettez dans une casserole du lard coupé par petits morceaux, une rouelle de veau proportionnée à la quantité de coulis que vous voulez avoir, et deux carottes. Couvrez bien votre casserole et mettez-la sur un feu doux pour faire jeter le jus à la viande; augmentez le feu jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher; ralentissez-le alors pour qu'elle s'attache doucement à la casserole, et faites un beau gratin; cela fait, retirez la viande et les légumes sur une assiette; mettez dans la casserole un morceau de beurre et de la farine; faites un beau roux et mouillez avec du bouillon chaud. Remettez alors la viande dans la casserole pour la faire cuire encore pendant deux heures à très-petit feu, ayant soin de dégraisser souvent. Votre coulis ainsi fait, vous le passerez au tamis pour vous en servir au besoin.

Le coulis ne doit être ni trop clair, ni trop épais, et offrir une belle couleur cannelle.

Velouté, ou Coulis blanc.

Mettez au fond d'une casserole trois sous-noix de cuissot de veau, deux poules, quatre carottes, autant d'ognons, deux clous de girofle, persil et ciboules en bouquet; mouillez le tout avec une cuillère à pot de consommé; mettez votre casserole sur un feu ardent, et écumez; vous essuierez l'intérieur de votre casserole, pour que la sauce

ne soit point troublée; mouillez encore de consommé, et écumez de nouveau; lorsqu'il bouillira, placez la casserole sur le coin du fourneau; faites, dans une autre, un roux blanc; mettez-y dix-huit champignons, sautez à froid dans de l'eau et du citron, que vous remuerez dans votre roux bien chaud; délayez ensuite votre roux avec votre velouté; versez-le sur vos viandes; faites bouillir doucement votre sauce pendant une heure, écumez-la bien; dégraissez, et la passez à l'étamine, lorsque les viandes seront cuites: le velouté doit être très-blanc.

DES SAUCES.

Liaisons.

On casse des œufs frais avec soin pour n'en point crever le jaune, que l'on sépare du blanc en le transversant d'une coquille dans l'autre. On jette les germes qui restent, et l'on délaie les jaunes avec deux ou trois cuillerées de la sauce qu'on veut lier. On remue pour bien mélanger le tout, puis on verse doucement, et en remuant toujours, dans la sauce qu'il faut avoir retirée du feu et qu'on y remet ensuite un instant pour faire épaissir un peu, sans laisser bouillir.

Roux.

Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y de la farine selon l'épaisseur que vous voulez donner à votre roux, et faites roussir à petit feu, en remuant toujours.

Espagnole.

Mettez dans une casserole du coulis, un verre

de vin blanc, autant de bouillon; persil et ciboule en bouquet, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, deux cuillerées d'huile, une pincée de coriandre, un ognon en tranches; faites bouillir le tout à très-petit feu pendant deux heures; dégraissez ensuite, et passez au tamis; assaisonnez de sel et de poivre.

Espagnole travaillée.

Mettez de l'*espagnole* avec un tiers de consommé, des parures de truffes et des queues de champignons; faites réduire à grand feu, et dégraissez; lorsque le tout aura pris la consistance de sauce, donnez-lui de la couleur avec du jus, et passez-le à l'étamine.

Espagnole maigre.

Mettez des ognons coupés en deux, et quelques carottes tournées au fond d'une casserole bien beurrée; posez dessus des tronçons de poisson, n'importe lequel; faites tomber à glace, et mouillez avec du jus maigre et du bouillon maigre par égales parties; faites bouillir, et liez votre sauce avec un roux: cela fait, vous ajouterez ail et champignons, de bon vin blanc, et ferez réduire à consistance de sauce; passez-le, et le conservez pour l'occasion.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un poisson de vinaigre, deux gousses de petit piment, une pincée de poivre fin, une feuille de laurier et un peu de thym. Faites réduire à moitié, puis versez trois cuillerées d'espagnole et autant de bouillon, et

laissez réduire à l'état de bouillie claire. Cette sauce doit être d'un goût relevé.

Sauce aux échalottes, dite Sauce piquante.

Faites un roux ; jetez y des échalottes hachées, mouillez de bouillon ; ajoutez épices et filet de vinaigre, puis retirez du feu, et mettez dessous des cornichons en tranches.

Sauce tomate.

Mettez dans une casserole, avec un peu de bouillon, du sel, du gros poivre, du beurre et un peu de thym, une quinzaine de tomates bien mûres, que vous aurez coupées en deux pour en faire sortir les graines et la partie aqueuse ; vous les ferez cuire en les remuant, jusqu'à ce qu'elles soient en purée ; mouillez-les avec du bouillon, passez-les dans une étamine ; mettez cette purée dans une casserole avec deux cuillerées d'espagnole, ou, à défaut d'espagnole, avec autant de bon bouillon ; votre sauce doit être en bouillie légère ; voyez, avant de la servir, si elle est assaisonnée de bon goût.

Sauce blanche.

Mettez dans une casserole un quarteron de beurre frais manié avec une cuillerée de farine, du sel et du poivre ; mouillez avec un peu d'eau, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit liée, sans laisser bouillir. Quand vous l'aurez retirée du feu, ajoutez-y un filet de vinaigre ou un jus de citron, et si vous voulez, du persil blanchi bien haché, et un peu de muscade.

Quand on veut la rendre plus épaisse, on la lie avec un ou deux jaunes d'œufs.

Sauce blanche aux câpres.

Elle se fait comme la précédente, remplaçant seulement le vinaigre ou le jus de citron par des câpres fines entières et un anchois haché.

Ravigote.

Hachez bien fin du cresson alénois, du cerfeuil, de l'estragon, un peu de civette et de pimprenelle, et quelques feuilles de céleri : certaines personnes y ajoutent des feuilles de baume; versez dessus de l'eau bouillante, couvrez cette infusion, passez-la au bout de trois quarts d'heure, puis faites-la réduire avec du velouté; quand elle aura pris consistance de sauce, vous y ajouterez beurre et vinaigre blanc; mêlez bien le tout, et passez à l'étamine.

Rémoulade.

Délayez de la moutarde avec un peu de ravigote (1), joignez-y six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, sel, poivre, échalottes hachées; remuez le tout ensemble, et mettez-y deux jaunes d'œufs crus; ayez soin de les bien mêler avec votre rémoulade.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, deux de bouillon, sel, gros poivre, échalottes hachées; faites chauffer le tout : cette sauce doit être tenue très-claire. Elle se sert sur toutes choses grillées.

(1) Ce sont les fines herbes employées dans la *sauce ravigote* ci-dessus.

Sauce matelote.

Faites roussir des petits ognons dans du beurre, mouillez-les d'espagnole réduite à part, ajoutez champignons, et au moment d'employer votre sauce, vous y mettrez un très-petit morceau de beurre, et la tournerez légèrement.

Sauce Robert.

Faites roussir à petit feu, dans une casserole, une suffisante quantité de beurre, une cuillerée à bouche de farine; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois ognons coupés en rouelles ou en petits dés; mouillez avec du bouillon lorsque votre ognon aura pris une belle couleur; laissez bouillir une demi-heure, dégraissez, et, au moment de servir, mettez sel, gros poivre, filet de vinaigre et moutarde.

Sauce aux rocamboles.

Épluchez plein un grand verre de rocamboles; mettez-les dans de l'eau bouillante; retirez-les quand elles commenceront à s'écraser sous le doigt, et jetez-les dans l'eau fraîche; lorsqu'elles seront froides, vous les égoutterez, et les mettrez dans du velouté réduit.

Maître-d'hôtel froide.

Pétrissez un quarteron de beurre frais avec persil et ciboules hachées, sel et poivre, et mettez-le, au moment de servir, dessus et dessous le mets que vous voulez accommoder ainsi, et faites chauffer sur la cendre chaude.

Maître-d'hôtel liée.

Pétrissez du beurre comme ci-dessus, mettez

dans une casserole avec une pincée de farine et demi-verre d'eau ; faites chauffer en remuant toujours, et pressez dedans, au moment de servir, un citron.

Sainte-Ménéhould.

Faites fondre un morceau de beurre et le saupoudrez de farine, et versez peu à peu de la crême; ajoutez des champignons, quelques ciboules, un bouquet de persil, et assaisonnez de sel, mignonnette et laurier ; lorsque votre sauce sera suffisamment réduite, passez-la dans une étamine en la tordant ; remettez-la sur le feu ; jetez-y un peu de persil haché, et employez-la de suite.

Poulette.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais, une cuillerée de farine ; mouillez d'eau et d'un demi-verre de vin blanc; ajoutez un peu de thym, une feuille de laurier, un clou de girofle; sel, poivre, muscade, une douzaine de petits ognons blancs, un bouquet de persil, et des champignons passés au beurre; liez, au moment servir, avec jaunes d'œufs; pressez un citron, et servez.

Tartare.

Mettez dans le fond d'un vase de terre deux ou trois échalottes hachées très-menu, un peu de cerfeuil et d'estragon, de la moutarde, un filet de vinaigre, du sel et du poivre ; arrosez ensuite légèrement votre sauce avec de bonne huile, et remuez-la toujours; si elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre. Cette sauce se fait à froid.

Italienne.

Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre, des champignons, une échalotte, un peu de persil; faites revenir; mouillez avec un verre de vin blanc, et assaisonnez. Faites bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure; passez au tamis, et ajoutez deux cuillerées d'huile.

Sauce anglaise au lait.

Émiettez de la mie de pain mollet dans du lait, que vous ferez réduire pendant à peu près trois quarts d'heure; salez, poivrez, et ajoutez un petit morceau de beurre bien frais. Cette sauce, qui se sert à part avec diverses sortes de gibier, doit avoir la consistance d'une bouillie épaisse.

Sauce à la crême.

Mettez un morceau de beurre, avec un peu de ciboule et persil hachés, dans une casserole; assaisonnez de sel, gros poivre, muscade râpée; mouillez avec de la crême, placez votre casserole sur le feu, faites bouillir pendant un petit quart d'heure en tournant toujours.

Gasconne.

Mettez dans une casserole de l'huile fine et de bon beurre par égale quantité, du gros poivre, du sel, un peu d'ail; placez votre casserole sur le feu, et remuez sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile; servez de suite, parce que votre sauce tournerait en se refroidissant.

Provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées

d'huile d'olive fine, de l'échalotte, des champignons hachés, et deux gousses d'ail entières; passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez ensuite avec du bouillon, un verre de bon vin blanc; salez et poivrez; ajoutez un bouquet de persil, quelques ciboules; faites bouillir votre sauce à petit feu pendant une demi-heure; dégraissez-la, en ne laissant d'huile que ce qu'il en faut pour qu'elle soit perlée; ôtez le bouquet de persil et l'ail, et versez la sauce sur votre mets.

Allemande.

Hachez des champignons, faites-les cuire avec un peu de beurre; ajoutez quelques cuillerées de bon bouillon ou de consommé; faites réduire jusqu'à consistance de sauce; remettez alors autant de beurre que la première fois, et du persil blanchi et haché; thym, laurier, ail, girofle; passez ensuite; ajoutez un peu de mignonnette, et le jus d'une moitié de citron; passez encore votre sauce, et versez-la sur le mets.

Sauce au suprême.

Faites réduire à moitié du consommé et du velouté déjà réduits; mettez-y un peu de beurre; faites bouillir à grand feu; dès que votre sauce aura pris du corps sans être trop épaisse, retirez-la, mettez un peu de jus de citron ou de verjus, et servez-vous-en.

Sauce verte.

Exprimez le jus d'une poignée d'épinards pilés; mettez-le, pour qu'il mijote, dans une casserole au bord du fourneau; égouttez-le sur un

tamis, et délayez-le dans une sauce au suprême, en y ajoutant un peu de sauce ravigote; passez, et servez de suite. Cette sauce jaunit en se refroidissant.

Béchamelle.

Mettez dans une casserole huit cuillerées de velouté; ajoutez-y trois cuillerées de consommé; faites réduire à grand feu, en tournant toujours, ces onze cuillerées à cinq; ajoutez alors trois pintes de crême que vous aurez fait réduire à moitié sur un autre fourneau; faites bouillir le tout ensemble, à grand feu, en tournant toujours, pour que la sauce ne s'attache pas, pendant près d'une heure : votre sauce étant liée, vous la passerez à l'étamine.

Pluche verte.

Faites bouillir du velouté réduit, et dégraissez-le bien; jetez dedans persil blanchi, poivre, jus de citron, un morceau de beurre; faites attention que le tout soit bien lié.

Poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, une tranche de jambon coupée en dés, trois ognons en tranches, quelques branches de persil, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du thym, un peu de basilic; passez le tout au feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer; saupoudrez de farine, et mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre; faites bouillir une demi-heure; dégraissez et passez: mettez sel, gros poivre, et servez.

Sauce hachique, et piquante.

Faites bouillir ensemble dans une casserole, et réduire à plus de moitié, une cuillerée d'huile fine, un demi-setier de bon bouillon, et une chopine de vin blanc; mettez-y ensuite échalotte, cresson aléneis, persil, ciboule, un peu d'ail, estragon et cerfeuil, le tout haché très-fin; faites faire quelques bouillons: salez, poivrez, et servez.

Sauce aux hatelets.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, des fines herbes, des ciboules et des champignons hachés, un peu de persil haché menu; saupoudrez-les de farine; mouillez de consommé; assaisonnez de sel, poivre et épices diverses. Lorsque cette sauce aura la consistance de bouillie claire, liez-la avec des jaunes d'œuf délayés avec un peu de bouillon; observez qu'en la faisant cuire il ne faut point cesser de la remuer.

Sauce aux truffes.

Hachez une ou plusieurs truffes, faites fondre du beurre et passez-les dedans; mouillez avec du consommé et le double de velouté. Lorsque votre sauce sera suffisamment réduite, vous la dégraisserez et y remettrez du beurre, faites attention qu'il soit bien lié avant d'employer votre sauce.

Marinade.

Sauce froide dans laquelle on laisse tremper quelque temps certaines viandes pour en relever la saveur et les rendre plus agréables au goût. Elle se fait avec vinaigre, sel, poivre, épices, clous de girofle, citron, orange, romarin et sauge.

Marinade cuite.

Faites roussir légèrement, dans du beurre, des tranches d'ognons et des carottes ; mouillez-les avec du vinaigre blanc et le double d'eau ; ajoutez sel, gros poivre, thym, laurier, basilic, persil en branches, quelques ciboules et la moitié d'une gousse d'ail ; laissez cuire cette marinade ; après quoi, vous la passerez au tamis, et la conserverez pour vos besoins.

Beurre noir.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec sel et poivre auquel vous ferez jeter quelques bouillons; mettez dans une casserole sur un autre fourneau une demi-livre de beurre que vous ferez chauffer jusqu'à ce qu'il soit presque noir; laissez reposer, puis versez sur votre vinaigre, et tenez chaud jusqu'à ce que vous vous en serviez.

Beurre d'anchois.

Lavez bien quelques anchois, levez-en les chairs et pilez-les bien; passez-les ensuite, sans mouiller ni assaisonner, dans un tamis de crin, puis pétrissez avec autant et même plus de beurre que vous n'aurez de chair.

Beurre d'ail.

Pilez des gousses d'ail jusqu'à ce qu'elles soient bien écrasées, ajoutez un morceau de beurre, et continuez de piler pour former une pâte un peu consistante.

Beurre de noisettes.

Remplacez l'ail par les noisettes, ajoutez persil,

estragon et ciboules hachés menu, et faites comme pour le beurre d'ail.

DES PURÉES (1). — (ENTREMETS.)

Purée de lentilles au gras.

(*Voyez* page 81.)

Purée de lentilles au maigre.

(*Voyez* page 82.)

Purée de pois nouveaux.

(*Voyez* page 82.)

Purée de haricots blancs.

(*Voyez* Purée de lentilles, page 82.)

Purée de haricots rouges.

(*Voyez* Potage à la Condé, page 83.)

Purée de navets.

(*Voyez* page 81.)

Purée de carottes.

(*Voyez* page 81.)

Purée de marrons.

(*Voyez* page 83.)

Purée de pois secs.

Elle se fait comme celle de pois verts. (*Voyez* page 82.)

Purée d'oseille.

Faites fondre du beurre dans une casserole; jetez-y de l'oseille hachée; quand elle sera cuite,

(1) Les purées qui seront servies autrement que pour potages devront être repassées au feu avec du beurre, ou avec du jus, si on veut les servir sur ou sous des viandes.

passez-la en appuyant dessus; faites-la recuire pendant à peu près trois quarts-d'heure avec de l'espagnole; salez et dégraissez-la pour vous en servir.

Purée blanche d'ognons.

Émincez des ognons, mettez-les dans une casserole avec du beurre sur un feu doux, afin qu'ils ne prennent pas de couleur; quand ils seront bien fondus, mettez quatre cuillerées à dégraisser de velouté, et une pinte de crême pour douze ognons, du sucre gros comme une noix; vous ferez réduire votre purée à grand feu, en la tournant toujours; passez-la à l'étamine lorsqu'elle vous paraîtra suffisamment épaissie.

A défaut de velouté, mettez une cuillerée de farine, de la crême, du sel, du gros poivre; mettez votre purée au bain-Marie, ou à un feu doux, pour qu'elle ne bouille pas.

Purée brune d'ognons.

Préparez vos ognons comme il est dit ci-dessus; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sur un feu vif, et faites-les roussir; lorsqu'ils auront pris une belle couleur, mouillez-les avec de l'espagnole; faites-les cuire ensuite à petit feu, ayant soin de les remuer souvent avec une cuillère de bois; passez-les à l'étamine; remettez-les dans la casserole avec de l'espagnole; faites réduire votre sauce à consistance de bouillie; salez et poivrez de bon goût.

Purée de pommes de terre.

Faites cuire à l'eau quelques pommes de terre, que vous pèlerez, puis pilerez dans un vase en les

délayant avec du lait (du bouillon si c'est au gras); mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, et remuez continuellement pendant une petite demi-heure, pour faire prendre à votre purée la consistance d'une bouillie un peu épaisse.

Purées maigres de légumes.

Il n'y a point d'autres instructions à donner pour ces purées que pour les grasses; elles se font avec les mêmes légumes ou racines, et de la même manière, en observant seulement de n'employer, pour les mouiller, que du bouillon ou des sauces maigres.

DE DIVERSES PRÉPARATIONS POUR LA CUISINE.

Court bouillon gras.

Coupez des ognons et des carottes en tranches minces, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, thym, laurier, basilic, ail, girofle, gingembre, et faites-leur prendre couleur sur un feu vif. Lorsqu'ils se seront un peu attachés au fond de la casserole, vous les mouillerez avec quelques bouteilles de vin, et ajouterez de bons fonds de graisse. Faites-le bouillir avant de l'employer.

Court bouillon maigre.

Faites-le de tous points comme le précédent, avec cette seule différence que vous n'y mettrez point de fonds de graisse.

Braise grasse.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, des ognons coupés en tranches, quelques carot-

810974 A

tes en lames ou tournées, persil, ciboule, thym, laurier, sel, gros poivre et épices fines : quand vos racines auront pris couleur, vous les mouillerez avec de bon bouillon et un peu de vin blanc; ajoutez, si vous le voulez, des parures de viandes de boucherie, de volaille ou de gibier : couvrez bien la casserole, et tenez-la sur un feu modéré pendant quatre heures au moins; au bout de ce temps, vous passez votre braise au tamis de soie.

Braise maigre.

Mettez des tranches d'ognons, des tranches de carottes, ou seulement du zeste, dans un vase de capacité convenable, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, thym, laurier, ail, girofle, persil et ciboules; mouillez le tout avec du bouillon maigre et un peu de vin blanc : faites bouillir cette braise comme la précédente, et passez-la pour vous en servir quand il sera besoin.

Glace de viande.

Prenez un jarret de veau que vous aurez ficelé, mettez-le dans une casserole avec des parures de veau, quelques ognons et carottes en tranches, ciboules et persil en bouquet, mouillez le tout avec de bon bouillon et quelque bon fond; faites écumer et rafraîchir à plusieurs reprises avec un peu d'eau fraîche : ne faites plus que mijoter votre glace, jusqu'à ce que les viandes soient très-cuites; ensuite passez-la dans un linge mouillé, et clarifiez-la en y jetant un blanc d'œuf bien fouetté. Cela fait, vous la passerez de nouveau,

et la ferez réduire à forte consistance de sauce. Elle doit être d'un beau jaune bien transparent.

Glace de poisson.

Mettez ognons et carottes coupés en tranches dans une casserole foncée de beurre frais, joignez-y persil et ciboules en bouquet, thym, laurier, ail, et des débris de poisson; mouillez le tout avec un peu de bouillon de poisson : quand il sera tombé à glace, vous détacherez cette glace du fond de la casserole, et ajouterez de nouveau autant de bouillon de poisson que vous le jugerez à propos pour ce que vous voulez faire. Après une heure de cuisson, vous passerez le tout dans un linge mouillé, et le ferez réduire comme la *glace de viande*, ci-dessus.

Coulis de poisson.

Otez la peau et les arrêtes d'un brochet grillé; pilez dans un mortier des amandes douces, mêlez-y ensuite des jaunes d'œufs durs; ajoutez un peu de beurre frais, puis le poisson, et pilez bien le tout en pâte. Cela fait, vous passerez au beurre roux des racines coupées en rouelles; tournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur, en ayant soin de les humecter avec un peu de bouillon; versez-les dans une autre casserole, et remettez-les sur le feu avec truffes en petits dés, champignons hachés, un bouquet garni, épices fines, et un peu de mie de pain : au bout d'un quart-d'heure, vous jetterez votre pâte dans cette casserole, et la ferez cuire, en la mouillant à plusieurs reprises avec du bouillon de poisson, ayant soin qu'il mijote toujours et ne bouille jamais :

passez le tout au tamis, et servez-vous-en pour donner du corps à différentes sauces maigres.

Blanc.

Coupez en gros dés environ une livre de graisse de bœuf, et mettez-la dans une marmite avec des tranches de carottes et de citron sans peau ni pepins, un ognon entier, persil, ciboule, ail et girofle; faites cuire votre graisse, sans qu'elle roussisse; lorsqu'elle le sera presque, saupoudrez-la de deux pincées de farine, versez-y de l'eau et autant d'eau de sel qu'il en faut pour saler votre blanc. Faites-le bouillir, écumez-le, et tirez-le au clair après qu'il aura reposé.

Eau de sel.

Faites bouillir de l'eau pendant environ trois quarts-d'heure, avec suffisante quantité de sel, quelques ciboules, tranches d'ognons et de carottes, persil en branches, thym, laurier, girofle, basilic; retirez-la du feu, couvrez-la, et la laissez reposer autant de temps qu'elle a bouilli : ensuite vous la tirerez au clair, et la passerez au tamis de soie pour vous en servir selon le besoin.

Friture.

Prenez de préférence de la graisse de bouillon ou de la graisse de rognons de bœuf, que vous hacherez : elles valent mieux que le saindoux, l'huile et le beurre fondu, qui s'enlèvent au-dessus de la poêle; mettez cette graisse dans une marmite; quand elle sera fondue et clarifiée, vous la ferez bouillir, et l'écumerez : jetez-y quelques tranches d'ognon et de pain, et faites-la mi-

joter pendant quatre heures au moins; au bout de ce temps, vous en retirerez le pain, les ognons, et la tirerez au clair.

Lorsque vous voudrez l'employer, vous en mettrez dans la poêle la quantité dont vous aurez besoin; faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle pétille en y jetant quelques gouttes d'eau. On éprouve encore la friture, en y trempant un bout de la chose qu'on veut y mettre cuire; s'il devient cassant presque aussitôt, c'est signe qu'elle est suffisamment chaude.

DES FARCES.

Farce au pain, ou Panade à la crême.

Mettez dans une casserole, avec de la crême réduite, la mie d'un ou de plusieurs pains à potage; lorsqu'elle aura bu la crême en y trempant, mettez-la sur un feu doux, et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte ferme; liez-la avec deux jaunes d'œufs.

Autre Farce au pain, ou Panade au consommé.

Faites tremper votre mie de pain dans du consommé au lieu de crême, et, du reste, procédez comme il est dit ci-dessus. Vous lierez également votre panade avec des jaunes d'œufs.

Gratin.

Ayez de la rouelle de veau, des tétines de veau cuites dans la marmite, et des foies de volaille et de gibier qui auront jeté quelques bouillons dans l'eau : pour une demi-livre de rouelle, il faut douze à quinze foies et deux ou trois tétines; si

ces dernières vous manquaient, vous pourriez les remplacer par du beurre. Coupez votre rouelle en petits dés, et passez-la au feu dans une casserole avec du beurre, des fines herbes hachées, sel, poivre, épices fines et champignons hachés. Au bout d'un quart-d'heure, vous la retirerez du feu, vous égoutterez le beurre, vous hacherez votre chair, et la mettrez dans le mortier avec vos foies, dont vous aurez eu soin d'enlever l'amer et la place à laquelle elle se trouve : pilez-les, ajoutez autant de panade que vous avez de chair, et vos tétines, qui doivent être dégagées de leurs peaux ; pilez de nouveau le tout, jusqu'à ce qu'il forme une pâte dont on ne puisse distinguer les ingrédiens qui la composent, et, en la pilant, jetez-y, un à un, par intervalles, trois ou quatre jaunes d'œufs bien frais. Lorsque vous aurez achevé cette opération, vous incorporerez dans votre farce les blancs de vos œufs bien fouettés.

Farce à petits pâtés.

Hachez ensemble égale quantité de rouelle de veau et de tranche de bœuf; hachez séparément autant de graisse de rognon de bœuf que de rouelle; mêlez le tout, et hachez-le bien encore; assaisonnez-le de sel, poivre, épices fines; mettez-y quelques œufs, un à un, pour l'amollir; recommencez à hacher; et à mesure que votre pâte s'épaissira, vous la mouillerez avec un peu d'eau : amenez-la ainsi à consistance de farce, et finissez-la, en y mêlant du persil et de la ciboule hachés bien menu.

Godiveau.

Hachez en pâte de la noix ou sous-noix que vous aurez d'abord nettoyée de tous nerfs et peaux, et hachée le plus fin possible; ajoutez-y le double de graisse de rognon de bœuf, sèche et cassante, que vous aurez de même nettoyée et hachée au préalable. Pilez le tout ensemble jusqu'à parfait amalgame : assaisonnez-le comme la farce ci-dessus, et amollissez-le de même avec des œufs et de l'eau, en le pilant toujours.

Farce cuite.

Coupez en dés et passez aux fines herbes, comme pour le *gratin* (*Voy.* p. 103), du veau, ou mieux des chairs de volaille bien épluchées; hachez, pilez de même vos chairs, et ajoutez-y également autant de tétine cuite et autant de panade. Lorsqu'en continuant de piler le tout, vous en aurez obtenu l'entier amalgame, vous l'amollirez comme la *farce à petits pâtés* (*Voy.* p. 104); finissez votre pâte en y mêlant quelques blancs d'œufs bien fouettés, et assaisonnez-la de sel, poivre, épices fines, persil, et de fines herbes passées au beurre.

VIANDES DE BOUCHERIE.

DU BŒUF.

Bœuf bouilli. (*Entrée.*)

Prenez de préférence une culotte de bœuf, ou seulement une partie de la culotte; désossez et ficelez-la, mettez-la dans une marmite avec les carcasses, pattes et cous de volaille et gibier dont

vous avez levé les chairs pour vos entrées ; faites-la écumer à grand feu ; après qu'elle aura un peu bouilli, vous y mettrez du sel et toutes sortes de racines, ail et girofle à volonté; conduisez votre marmite comme il est indiqué à l'article *bouillon*. Après avoir tiré votre pièce de la marmite, vous la servirez, soit entourée de persil vert en branches, soit avec une sauce hachée, une garniture d'ognons et de légumes, ou bien encore de petits pâtés. Observez que si vous voulez avoir un bon bœuf bouilli, il faut lui sacrifier le bouillon, c'est-à-dire qu'il ne faut pas laisser votre marmite au feu plus de temps que la cuisson de la viande n'en exige; au contraire, lorsqu'on tient à la qualité du bouillon, on laisse la marmite au feu jusqu'à ce que la viande s'en aille en charpie, et alors elle ne conserve plus aucun suc.

Bouilli garni de choux. (*Entrée.*)

Faites blanchir et rafraîchissez des choux coupés par quartiers, ficelez-les, et faites-les cuire dans une marmite avec du bouillon, quelques ognons et carottes, ail, laurier, thym, girofle; arrosez-les du derrière du pot au feu, et menez-les à petit feu. Au bout de trois heures, vous les en tirerez pour les former en rouleau, et en marquer votre pièce de bœuf. Si vous avez de l'espagnole réduite, servez-vous-en pour les arroser.

Bouilli au pain perdu. (*Entrée.*)

Trempez dans des œufs bien battus avec de la crême et légèrement salés, des tranches de pain de la forme qu'il vous aura convenu de leur donner ; faites-les frire bien également dans du

beurre, égouttez-les, et rangez-les autour de votre pièce de bœuf. Vous pourrez arroser le tout d'une espagnole.

Bœuf en miroton. (*Entrée.*)

Coupez des ognons en tranches et faites-les cuire aux trois-quarts dans le beurre. Ajoutez une pincée de farine, remuez et laissez colorer. Mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc; assaisonnez de sel, poivre et muscade; faites bouillir pour achever la cuisson des ognons et réduire la sauce; puis mettez dedans votre bœuf bouilli, coupé par tranches minces et laissez prendre goût pendant un quart-d'heure. Servez alors assaisonné de filet de vinaigre, verjus ou moutarde.

Hachis de bœuf. (*Entrée.*)

Hachez très-fin quatre ognons, faites-les roussir dans une casserole avec un peu de beurre; lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine, et remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée; mouillez avec du bouillon et du vin; ajoutez sel, gros poivre; laissez bouillir jusqu'à ce que l'ognon soit cuit et qu'il n'y ait plus de sauce; jetez dedans du bouilli froid haché; faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'ognon; mettez-y une cuillerée de moutarde ou un filet de vinaigre, en le dressant.

Bœuf à la mode. (*Entrée.*)

Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines; prener

une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettrez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalottes hachées bien menu, de petits ognons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre et un peu de sel; posez votre tranche sur ces ingrédiens; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux; faites mijoter pendant cinq à six heures, après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement.

Quand on veut le servir froid, il faut ajouter pendant la cuisson un jarret de veau, et quand le tout sera cuit retirer la viande et les légumes, ne laissant dans la casserole que le jus, dans lequel vous jetterez un blanc d'œuf battu pour le clarifier; faites faire alors quelques bouillons, passez à l'étamine et versez sur le bœuf froid que vous ne servirez que lorsque le jus aura pris en gelée.

Bœuf bouilli et desservi. (*Entrée.*)

On le coupe par tranches, et on le sert soit sous une sauce aux cornichons, piquante aux échalottes, tomate, Robert, ou une rémolade.

Aloyau à la broche. (*Rôt.*)

Arrosez d'huile d'olive un aloyau dont vous aurez enlevé l'arête; saupoudrez-le de sel fin, et mettez dessus quelques feuilles de laurier et des tranches d'ognon. Lorsqu'il se sera mortifié pendant un, deux ou trois jours, selon la saison, embrochez-le par le gros filet sans que le fer perce le filet mignon, enveloppez-le de gros papier beurré, et mettez-le cuire à grand feu. L'usage est de servir à part une sauce aux échalottes.

Filet de bœuf piqué, à la broche. (*Rôt.*)

Enlevez la peau nerveuse, la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe; piquez-le de lard par-dessus aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué; faites-le mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, ognons, persil, jus de citron, cannelle; troussez-le en forme de *S* ou en rond, ou encore en fer à cheval, et faites-le cuire à la broche devant un feu vif, d'une belle couleur; mettez alors dessous la sauce que vous jugerez la plus propre à relever votre bœuf.

Filet de bœuf aux légumes. (*Entrée.*)

Préparez votre filet comme le précédent, et mettez-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et ognons, des bardes de lard, un bouquet de persil, du vin blanc, du bouillon et un peu de sel; faites-le partir sur un bon feu; couvrez votre casserole, chargez-la de charbons ardens, et diminuez le feu de dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie, que vous ferez réduire avec un peu d'espagnole, et mettez dedans vos légumes cuits séparément, tels que concombres, chicorée, etc Ce filet peut aussi se servir sur une sauce tomate.

Terrine à la paysanne. (*Entrée.*)

Coupez de la tranche de bœuf en petites tranches et du petit lard maigre; prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, et ainsi de suite, en répandant sur chaque lit un peu de fines épices, de laurier, et de ciboules et persil hachés menu. A la fin, vous mettrez une

cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées d'eau, faites cuire sur de la cendre comme le bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine. Quand votre viande sera cuite, dégraissez-la, et servez dans la terrine.

Culotte de bœuf au four, à la broche. (*Entrée-Rôt.*)

Désossez une culotte, ou simplement un morceau de culotte de bœuf; lardez-la avec du gros lard pétri comme celui indiqué pour le *bœuf à la mode;* assaisonnez-la de sel et de fines épices; mettez-la dans une casserole proportionnée à sa grandeur avec du vin blanc; bouchez-la bien avec un couvercle, dont vous enduirez les bords avec de la pâte; mettez cuire au four pendant cinq ou six heures, dégraissez, et servez avec la sauce.

On prépare de même la culotte qu'on veut mettre à la broche : ainsi il est inutile de faire un article à part sur cette manière de l'accommoder.

Bœuf à l'écarlate.

Prenez une culotte ou un morceau de culotte de bœuf que vous aurez laissée mortifier autant que possible; désossez-la et lardez-la de gros lard, frottez-la de sel fin mêlé avec du salpêtre purifié, et, après l'avoir mise dans une terrine de grès, assaisonnez-la de gros poivre, d'épices fines, de genièvre, de ciboules et de persil hachés, d'ail, de girofle, de thym et de basilic. Ajoutez quelques ognons coupés en tranches; couvrez le tout d'un linge blanc, puis d'un vase de mesure. Vous pouvez laisser mariner pendant

une quinzaine, savoir, les huit premiers jours sans y toucher, et ensuite en ayant soin de retourner votre viande chaque jour. Ensuite faites bouillir de l'eau avec des carottes, des ognons, un bouquet de persil et de ciboules, et mettez cuire dedans votre pièce de bœuf enveloppée d'un linge blanc, et ficelée : quand elle sera cuite, faites-la refroidir dans son assaisonnement; ensuite vous l'en tirerez pour la servir, soit chaude avec un bon jus, ou du chou de Savoie, ou de la laitue pommée, ou des légumes, ou de la purée de pois, soit froide avec du persil autour comme un jambon.

Noix de bœuf braisée. (*Entrée.*)

Faites en sorte que votre noix soit bien couverte : comme la viande en est sèche, vous la piquerez de gros lardons bien assaisonnés; ficelez-la et mettez-la cuire dans une casserole avec thym, laurier, basilic, ail et girofle; arrosez-la de vin blanc, de bouillon, et salez un peu. Mettez en même temps des carottes, et attendez que votre viande soit à moitié cuite pour mettre les ognons. Alors vous diminuerez le feu de dessous, et vous en mettrez dessus modérément. Lorsque la noix sera cuite, vous la dresserez sur un plat et la borderez avec les carottes et ognons que vous glacerez avec la moitié de votre fond, ayant eu soin de le faire réduire à cet effet : passez l'autre moitié et arrosez-en votre noix.

Bifteck de filet de bœuf. (*Entrée.*)

Coupez votre filet sur son plein, épais d'un pouce et plus, et de forme ronde; parez-le; re-

tranchez les tours, les peaux et fibres, en conservant le plus de graisse que vous pourrez; aplatissez-le, et le réduisez à moins de moitié de son épaisseur; assaisonnez de sel et gros poivre; trempez-le dans du beurre tiède, et faites cuire sur le gril à grand feu, en le retournant continuellement. Servez saignant sur un plat, au fond duquel vous aurez mis un morceau de beurre manié de persil.

Les biftecks préparés et cuits comme ci-dessus se servent aussi garnis de pommes de terre frites ou de cresson assaisonné de poivre, sel et vinaigre.

Palais de bœuf à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Nettoyez avec soin et faites cuire dans l'eau vos palais de bœuf, que vous couperez ensuite par filets. Faites roussir de l'ognon dans du beurre, et quand il sera à moitié cuit, jetez dedans vos palais; mouillez de bouillon; ajoutez bouquet de persil, sel et poivre; laissez réduire la sauce, et servez avec un peu de moutarde.

Les palais de bœuf se servent aussi entiers, cuits sur le gril. Il faut pour cela les faire mariner dans l'huile, avec sel, poivre, persil, ciboules et pointe d'ail, puis les paner avec de la mie de pain et les faire griller. On les sert alors sous une sauce piquante aux échalottes, ou sans sauce.

On peut aussi les accommoder à la poulette, comme les pieds de mouton.

Queue de bœuf en hochepot et à la purée. (*Entrée.*)

Coupez une queue de bœuf par morceaux, de

joint en joint; faites-la blanchir et cuire ensuite dans du bouillon, avec des légumes, des épices et un peu d'ail; salez convenablement; faites en sorte que les morceaux ne fassent que tremper; couvrez-les de bardes de lard; couvrez la casserole, et menez-la à feu modéré dessus et dessous. Lorsque votre queue sera cuite, égouttez-la; dégraissez le fond, et passez-le au tamis; remettez-la dans ce même fond avec des carottes en bâtonnets et blanchies. Lorsque les carottes sont bien cuites et la sauce réduite, ajoutez-y quelques cuillerées de coulis : on peut aussi la servir sur un ragoût de légumes ou de racines.

A défaut de tout cela, faites roussir du beurre en le saupoudrant de farine, et délayez-le avec le jus de votre queue; dégraissez le tout, passez-le à l'étamine; jetez dedans des racines cuites à part, faites-leur prendre goût. Mettez le beurre convenable, et dressez votre plat.

La queue de bœuf se sert aussi avec toute sorte de purées : pour cela, on la prépare et on la fait cuire comme il est indiqué plus haut. On masque la queue avec la purée.

Langue de bœuf aux cornichons. (*Entrée.*)

Faites dégorger votre langue et blanchir ensuite pendant une demi-heure; mettez-la ensuite rafraîchir; lorsqu'elle sera refroidie, vous la parerez; prenez des lardons que vous assaisonnerez avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil et des ciboules hachés très-menu, piquez-en votre langue, et faites-la cuire, avec un bon assaisonnement et des fines herbes, dans une

casserole, avec quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et de bœuf, carottes, ognons, épices diverses; mouillez votre cuisson avec du bouillon, laissez cuire votre langue à petit feu pendant quatre heures; au moment de la servir, vous ôtez la peau de dessus; ayez du coulis roux dans lequel vous mettrez des cornichons bien hachés. Dressez votre langue, et arrosez-la de cette sauce.

Langue braisée. (*Entrée.*)

Lardez de gros lard, bien assaisonné comme il est dit ci-dessus, une langue de bœuf que vous aurez fait dégorger, après en avoir enlevé le cornet, bien soigneusement ratissée et dépouillée de sa peau; mettez-la cuire dans une marmite, avec du bouillon, du vin blanc, des carottes, des ognons. Quand elle aura bouilli quelque temps, couvrez-la bien; diminuez le feu de dessous, mettez-en dessus, et laissez-la mijoter pendant environ cinq heures: passez le fond, quand elle sera cuite; mouillez-la d'un peu d'espagnole: servez votre langue entourée de légumes, et arrosez le tout avec cette sauce.

Langue de bœuf à l'italienne. (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez en rouelles une langue braisée, prenez un plat creux dans lequel vous mettrez d'abord un lit de parmesan, puis un lit de vos rouelles, puis un autre lit du même fromage, et ainsi de suite, en faisant en sorte que le dernier soit un lit de parmesan. Arrosez chaque lit du jus de la langue, excepté le dernier, sur lequel vous verserez un peu de beurre frais fondu: mettez soit

au four, soit sous le four de campagne, et faites prendre une belle couleur.

Entre-côte au jus. (*Entrée.*)

Prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron, coupez-la d'un pouce environ d'épaisseur; ôtez-en les nerfs : battez-la ensuite pour l'amortir, et trempez-la dans de l'huile ou du beurre frais fondu; après l'avoir assaisonnée de sel et poivre, faites-la griller à petit feu : une demi-heure ou trois quarts-d'heure suffisent pour sa parfaite cuisson. Quand elle sera cuite, mettez des cornichons hachés dans du jus, ou, si vous n'avez pas de jus, dans du coulis roux clarifié : versez cette sauce sur l'entre-côte.

Côte couverte aux carottes. (*Entrée.*)

Lardez, assaisonnez et faites cuire une côte couverte, comme une *noix de bœuf* (*Voy.* p. 111); mettez dans une casserole partie du jus de cette côte, et jetez-y des carottes, que vous ferez tomber à glace : faites un roux, mouillez-le, versez-y le reste de votre jus; quand cette sauce sera cuite, dégraissez et passez-la; mettez vos carottes dedans, et replacez le tout sur le feu avec du beurre et un peu de sucre. Masquez la côte avec vos carottes, et arrosez-les avec la sauce.

Gras-double à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Prenez du gras-double bien épais, faites-le blanchir, et ratissez-le bien; jetez-le ensuite dans de l'eau bouillante, et nettoyez-le de nouveau; faites-le cuire dans une troisième eau; coupez-le de la grandeur de quatre doigts, et le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, une

pointe d'ail, le tout haché; un peu de graisse, ou de beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double pané de mie de pain; mettez-le sur le gril, et servez avec une sauce piquante.

Gras-double à la poulette. (*Entrée.*)

Après avoir choisi, fait blanchir et nettoyé votre gras-double comme le précédent, faites-le cuire, avec lard, ognons, carottes, thym, laurier, persil, ail, girofle, piment, sel et gros poivre, le tout mouillé de bouillon et vin blanc. Laissez bouillir doucement pendant plusieurs heures; quand il sera cuit, coupez-le par morceaux; faites une sauce à la poulette, jetez-y votre gras-double, et servez.

Cervelles de bœuf en matelote. (*Entrée.*)

Otez le sang caillé, les fibres et la petite peau qui enveloppent les cervelles; faites-les dégorger pendant plusieurs heures dans l'eau tiède, puis cuire, entre des bardes de lard, dans deux verres de vin blanc et autant de bouillon, avec ognons en tranches, carottes, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, poivre et sel. Quand elles seront cuites, mettez du beurre dans une autre casserole; sautez dedans des oignons, saupoudrez-les de farine; versez dans la casserole le mouillement dans lequel vous avez fait cuire vos cervelles, et que vous aurez passé au tamis; ajoutez quelques champignons, et laissez cuire le tout; quand ce sera fait, dressez vos cervelles, et versez votre sauce dessus.

Cervelles de bœuf frites. (*Rôt.*)

Faites tiédir une marinade de beurre, farine, épices, persil, ciboule, ail, thym, laurier et épices; laissez-y vos cervelles, coupées en tranches, pendant deux heures; égouttez-les, saupoudrez de farine, et faites frire. On les sert garnies de persil frit.

Rognon de bœuf à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Coupez un rognon par filets minces, mettez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et une pointe d'ail hachés menu. Quand il est cuit, mettez-y un filet de vinaigre, un peu de coulis, ou, à défaut de coulis, un peu de bouillon gras, et ne le laissez plus bouillir, de crainte qu'il ne se racornisse.

VEAU.

Tête de veau à la vinaigrette. (*Relevé.*)

Échaudez-la pour en ôter le poil; faites-la dégorger ensuite dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, puis désossez la mâchoire inférieure et le bout du muffle, ne laissant d'os que le crâne. Frottez-la de citron et faites cuire, enveloppée dans un linge, dans de l'eau assaisonnée de poivre, sel, bouquet garni avec trois ognons, carottes, panais et poignée de farine. Quand elle sera cuite, retirez-la, faites égoutter, ôtez soigneusement les os du crâne, découvrez la cervelle, et servez garnie de persil et ciboules hachés. Chacun assaisonne à son goût de poivre, sel, huile et vinaigre.

Tête de veau à la poulette. (*Entrée.*)

Préparez et faites cuire votre tête comme ci-dessus. Faites une poulette dans laquelle vous mettrez vos morceaux de tête avant de lier; faites mijoter un instant, puis liez avec jaunes d'œufs sans laisser bouillir, et servez avec jus de citron.

Tête de veau frite. (*Hors-d'œuvre.*)

Cuite comme il est dit à l'article *tête de veau à la vinaigrette*, vous la coupez par morceaux moyens que vous faites tremper dans une marinade. Égouttez-les ensuite, mettez-les dans la pâte à frire, et jetez-les dans la friture.

Fraise de veau à la française. (*Entrée.*)

Faites dégorger votre fraise dans de l'eau froide, et blanchir dans de l'eau bouillante; quand elle aura bouilli un quart-d'heure à peu près, replongez-la dans l'eau froide, et laissez-la s'y refroidir; ficelez-la et la mettez cuire dans un blanc, et servez-la avec une sauce piquante, ou toute autre qui soit très-relevée.

Foie de veau à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Lardez un foie de veau par le travers avec de gros lardons bien assaisonnés, mettez-le dans une casserole sur des bardes de lard, avec des débris de veau, des racines, de l'ail, du laurier, du girofle, de bon bouillon et une demi-bouteille de vin blanc; écumez le tout, couvrez-le de bardes de lard: bouchez hermétiquement la casserole, et mettez du feu dessus. Observez qu'il n'aille point trop grand train. Lorsqu'il sera cuit, passez le jus; faites-en réduire la moitié

en la liant avec du beurre, et arrosez votre foie avec cette sauce au moment de le servir.

Foie de veau à l'italienne. (*Hors-d'œuvre.*)

Sautez des tranches de foie dans une casserole avec de bonne huile fine, saupoudrez-les de sel fin, et retournez-les sans les rompre. Égouttez-les lorsqu'elles seront cuites; dressez-les, arrosez-les d'une italienne rousse réduite, et en outre d'un peu de jus de citron.

Foie de veau à la broche. (*Entrée.*)

Lardez un foie de gros lard bien assaisonné, et faites-le mariner avec de l'huile fine, thym, laurier, persil, ciboules. Enveloppez-le de papier beurré, après l'avoir embroché et bien assujetti avec des hatelets. Vous le servirez glacé, sur une sauce poivrade. (*Voy. Poivrade.*)

Foie de veau à la poêle. (*Entrée.*)

Coupez un foie de veau en tranches que vous mettrez dans une poêle avec échallote, persil et ciboule hachés, et un morceau de beurre; passez les sur un feu vif, et mettez-y une petite pincée de farine. Lorsque vous verrez que votre foie aura raidi, tournez et mouillez avec un peu de vin rouge; assaisonnez-le de sel et gros poivre, ajoutez un peu de verjus; et lorsqu'il va commencer à bouillir, vous le retirez du feu. Si la sauce se trouvait trop courte, vous auriez soin de l'allonger avec un peu de consommé ou de bouillon.

Ris de veau.

On les fait dégorger à plusieurs reprises dans de l'eau tiède, et blanchir un demi-quart d'heure

dans de l'eau bouillante; et ils seront propres à employer dans tels ragoûts que vous le jugerez convenable.

Ris de veau piqués. (*Entrée.*)

Piquez de lard, par-dessus, des ris de veau préparés comme il est dit ci-dessus, faites-les cuire au four dans une bonne réduction pendant trois quarts-d'heure; glacez-les d'une belle couleur, et mettez-les sur de l'oseille, de la chicorée à la crême ou une sauce tomate.

Ris de veau aux fines herbes. (*Entrée.*)

Hachez très-fin persil, ail, échalottes et quelques champignons; maniez le tout avec un peu de bon beurre, sel fin, gros poivre; prenez des ris de veau, mettez-les dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon consommé; faites-les cuire à petit feu; qu'ils ne fassent que mijoter; quand ils seront bien cuits, tirez-les, dégraissez la sauce, ajoutez-y un peu de coulis clarifié, et versez-la sur les ris.

Ris à la poulette. (*Entrée.*)

Vos ris cuits comme ceux *aux fines herbes*, coupez-les en rouelles, et jetez-les dans une casserole avec du velouté ou de bon bouillon et des champignons cuits d'avance; laissez réduire; liez avec des jaunes d'œufs, du beurre; ajoutez persil blanchi et haché, jus de citron, et servez.

Épaule de veau rôtie. (*Rôt ou Entrée.*)

Embrochez-la sous le manche, en faisant passer la broche dans la palette. Deux heures suf-

fisent pour la cuire à son point. On peut la servir soit avec son jus, soit avec une sauce à l'échalotte.

Cervelles de veau frites. (*Hors-d'œuvre.*)

Après avoir fait dégorger vos cervelles, en avoir ôté les fibres, et les avoir fait blanchir avec un peu de sel et de vinaigre blanc, et laissé refroidir dans cette eau, pour les raffermir, faites-les cuire dans une casserole foncée de lard, avec du vin blanc, le double de consommé ou de bon bouillon, persil, ciboules et quelques tranches de citron sans écorce ni pepins : coupez-les en quatre, et trempez-les à mesure dans une pâte à frire (*voyez* Friture), pour les faire frire; lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les égoutterez, et les dresserez sur un plat avec du persil frit dessous ou dessus.

Cervelles de veau au beurre noir. (*Entrée.*)

Préparez et faites cuire des cervelles comme il est dit ci-dessus; faites roussir du beurre dans une casserole ou mieux dans la poële : il faut avoir bien soin de ne pas l'écumer, car c'est précisément cette écume qui le fait noircir. Faites ensuite réduire un verre de bon vinaigre blanc, avec toutes sortes d'aromates, girofle, sel et gros poivre, et échalottes en tranches, réduit aux trois quarts; vous versez votre beurre dessus, en le tirant à clair; dressez vos cervelles, arrosez-les de votre beurre noir, et garnissez-les de persi frit au beurre.

Cervelles de veau en matelote. (*Entrée.*)

Faites dégorger, puis blanchir dans l'eau bouil-

lante, avec sel et vinaigre, vos cervelles que vous mettrez ensuite cuire pendant dix minutes dans une casserole où vous aurez fait roussir du beurre et revenir de petits ognons. Ajoutez, en même temps que vos cervelles, demi-verre de bouillon, autant de vin, champignons et bouquet garni. Servez avec garniture de croutons de pain frits au beurre.

Cervelles de veau à la poulette. (*Entrée.*)

Vos cervelles étant dégorgées et blanchies comme les précédentes, vous les ferez cuire dans une poulette, que vous lierez, au moment de servir, avec jaunes d'œufs.

Amourettes de veau. (*Hors-d'œuvre.*)

Faites dégorger, blanchir, préparez et marinez des amourettes comme les cervelles, en observant de les couper en morceaux de longueur égale; trempez-les dans une pâte, et faites-les frire. Elles se servent avec du persil frit.

Langue de veau à la sauce piquante. (*Entrée.*)

Préparez des langues comme il est enseigné pour les langues de bœuf; piquez-les de lardons bien assaisonnés, et les mettez cuire dans une braise, avec quelques carottes, des ognons, girofle, thym, laurier; mouillez-les de bon bouillon; vous les laisserez cuire sur le feu pendant trois heures, ôtez la peau de dessus, glacez-les et les servez avec une sauce piquante.

Fricandeau. (*Entrée.*)

Les langues de veau s'accommodent aussi comme celles de bœuf.

Fricandeau. (*Entrée.*)

Levez la noix d'un cuissot de veau, et tâchez

qu'elle soit couverte de la graisse appelée tétine ; battez-la entre deux linges; piquez-la dans le sens de la viande avec des petits lardons de lard bien assaisonné, enveloppez-la de lard, et la mettez dans une braisière avec toutes sortes de légumes et un bon bouquet de persil et de ciboules ; mouillez-la de consommé ou, à défaut de consommé, avec de bon bouillon, et la faites bouillir pendant quatre heures; dépouillez-la de son lard, dégraissez son fond, et le passez au tamis de soie; remettez-le avec votre fricandeau, ensuite vous le ferez réduire sur un fourneau un peu vif, et retournez de toutes les façons, pour lui donner une couleur égale : servez-la au naturel, ou sur de l'oseille, de la chicorée, des épinards, de la purée d'ognons, etc.

On prépare, fait cuire et accommode de même manière les filets mignons de veau.

Oreilles de veau à l'italienne. (*Entrée.*)

Échaudez des oreilles de veau, flambez-les, faites-les blanchir et rafraîchissez-les; faites-les cuire ou dans un blanc, ou dans une casserole foncée de bardes de lard; mettez-y ces oreilles avec un bouquet de persil et de ciboules, et quelques tranches de citron, mouillez-les avec du consommé et de bon vin blanc; couvrez vos oreilles de bardes de lard; mettez dessus un rond de papier beurré : au bout d'une heure et demie, elles seront cuites; vous les retirerez, les égoutterez, les essuierez, et cisellerez les bouts comme vous feriez d'une ciboule; dressez, et servez-les sur une sauce à l'italienne.

Oreilles de veau frites. (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez en quatre dans leur longueur des oreilles préparées et cuites comme il est dit ci-dessus, faites-les mariner avec vinaigre, sel, gros poivre; trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Observez de les étendre promptement dans la poële et de les retourner : vous les égoutterez pour les servir couronnées de persil frit.

Carré de veau à la broche aux fines herbes. (*Entrée.*)

Ayez un carré de veau bien paré, dont vous piquerez tout le filet avec du lard fin. Mettez-le mariner pendant deux ou trois heures avec persil, ciboules, thym, laurier, champignons et échalottes hachés très-fin, sel, poivre, muscade râpée et un peu d'huile. Quand il aura bien pris goût, embrochez-le et versez dessus tout l'assaisonnement que vous maintiendrez avec deux feuilles de papier beurré. Faites cuire à feu doux, puis ôtez le papier duquel vous gratterez les herbes qui y seront attachées ainsi qu'à la viande et les mettrez dans une casserole avec un peu de jus, filet de vinaigre, beurre manié de farine, sel et poivre. Faites lier cette sauce sur le feu et servez-la sous le carré, que vous colorerez auparavant en frottant le dessus après l'avoir pané de mie de pain, avec beurre fondu et un jaune d'œuf mêlés ensemble.

Carré de veau à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Votre carré étant paré et le filet piqué avec des lardons de lard assaisonnés d'un bon goût et de fines herbes, mettez-le dans une casserole ou mieux dans une braisière avec des tranches de

carotte et d'ognon, un bouquet de persil et ciboules; mouillez-le avec du consommé, couvrez-le de bardes de lard, et faites-le cuire pendant deux heures et demie; changez-le de braisière, et versez son fond par-dessus, après l'avoir passé; faites-le réduire à courte sauce. Votre carré étant d'une belle couleur, servez-le sur de la chicorée ou de l'oseille, ou avec ce que vous jugerez à propos.

Poitrine de veau aux petits pois. (*Entrée.*)

Coupez une poitrine de veau par petits morceaux, que vous passerez au feu dans du beurre saupoudré de farine, sel et poivre; mouillez d'un bon verre de bouillon; ajoutez un bouquet de persil et laissez cuire pendant une heure; vous mettrez alors vos pois, et quand le tout sera cuit vous dégraisserez la sauce et servirez.

Quasi à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Mettez dans une casserole avec votre quasi du beurre, des carottes, des ognons, un peu de laurier et de bouillon; faites mijoter le tout pendant environ deux heures, et servez-le avec des légumes.

Le quasi se met aussi quelquefois à la broche.

Blanquette. (*Entrée.*)

Taillez en petits morceaux les restes d'un carré ou d'une longe servie la veille; faites clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc ou de velouté, avec un peu de consommé ou de simple bouillon; liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et ajoutez du beurre frais selon la force

du ragoût, du persil blanchi, du jus de citron ; jetez votre veau dans cette sauce, et servez.

Longe de veau à la broche. (*Entrée.*)

Embrochez une longe que vous assujettirez comme il faut au moyen de petits hatelets, couvrez-la de papier beurré, faites cuire, et servez sur une poivrade.

Pieds de veau à la sainte-menehould. (*Hors-d'œuvre.*)

Fendez par le milieu, avec le couperet, des pieds de veau échaudés, comme il a été dit pour la tête, ficelez-les, et mettez-les cuire dans une bonne braise: faites-les refroidir à moitié; retirez-les pour les paner de mie de pain, que vous arroserez avec la graisse de votre braise; faites-les griller de belle couleur, et servez.

Pieds de veau à la poulette. (*Entrée.*)

Vous les ferez cuire comme la fraise et les servirez dans une sauce à la poulette dans laquelle vous leur ferez prendre goût quelques minutes, sans bouillir.

Pieds de veau frits. (*Hors-d'œuvre.*)

Faites-les cuire dans un bon fond ou dans un blanc, après les avoir bien fait blanchir, et les avoir désossés; retirez-les et faites-les mariner dans du poivre, du sel et un peu de vinaigre; vous les égouttez et les trempez dans une pâte, pour les faire frire: ayez soin qu'ils soient d'une belle couleur; servez avec du persil frit.

Mou de veau à la poulette. (*Entrée.*)

Coupez en gros dés un mou de veau; faites-le dégorger à plusieurs eaux en le pressant chaque

fois avec les mains, jetez-le ensuite dans l'eau froide, et faites-le blanchir; vous le rafraîchirez quand il aura fait un bouillon, et l'égoutterez bien; jetez-le aussitôt dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre; faites-le revenir sans qu'il roussisse, saupoudrez-le de farine; remuez et mouillez-le petit à petit avec du bouillon; assaisonnez de sel, poivre, épices, persil et un peu d'ail; forcez le feu, et remuez toujours; aux trois quarts de la cuisson, vous ajouterez des petits ognons et des champignons; ôtez le bouquet, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et mettez-y persil blanchi haché, verjus ou citron; si la sauce était trop longue avant de la lier, vous auriez soin d'en faire réduire à part plus de la moitié.

Mou de veau au roux. (*Entrée.*)

Il se prépare et s'accommode comme le mou à la poulette, excepté qu'on le passe dans un roux, au lieu de le faire revenir dans le beurre chaud.

Tendons de veaux en haricot. (*Entrée.*)

Levez les tendons d'une poitrine de veau et faites-les dégorger et blanchir; faites-les cuire ensuite entre deux bardes de lard, avec des carottes tournées, des ognons, un bouquet assaisonné, mouillez-les de bouillon, faites-les partir sur un bon feu, et mijoter ensuite; lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, et mettez par-dessus un couvercle de casserole, avec un poids, pour leur faire prendre une belle forme; arrondissez-les bien, et les mettez dans un plat à sauter, avec leur fond bien clarifié et réduit; faites blanchir ensuite une cinquantaine de très-petits navets,

faites-les cuire dans du consommé et un peu de sucre ; liez votre sauce, dressez les tendons en miroton, et mettez les navets au milieu.

Tendons de veau aux petits pois. (*Entrée.*)

Faites-les cuire aux trois quarts dans le beurre, puis ajoutez des petits pois; mouillez de bouillon; salez, poivrez et mettez gros comme une noix de sucre. Au moment de servir, liez avec jaunes d'œufs et un peu de crême et servez à courte sauce.

Tendons de veau panés et grillés. (*Entrée.*)

Panez des tendons cuits; faites-leur prendre une belle couleur sur le gril, et dressez-les avec une sauce poivrade.

Queue de veau aux choux. (*Entrée.*)

Coupez en deux trois queues de veau, que vous ferez blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches; vous ferez aussi blanchir, pendant un quart d'heure, la moitié d'un gros chou coupée en morceaux; jetez-la ensuite dans l'eau fraîche, et pressez-la bien ; ôtez les trognons; ficelez vos queues et le petit lard, et mettez-les dans une marmite avec le chou, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, de la muscade; mouillez avec du bouillon; ajoutez un peu de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu; quand les queues seront cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter et essuyer de sa graisse ; dressez les queues, entremêlez de choux, placez le petit lard par-dessus : il est bon d'arroser ce mets avec un peu d'espagnole réduite.

Côtelettes de veau aux fines herbes. (*Entrée.*)

Mettez vos côtelettes, avec sel, poivre et épices, dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre; sautez-les pendant quelques minutes, puis ajoutez champignons et fines herbes hachés; faites achever de cuire en sautant, et servez avec jus de citron.

Côtelettes de veau au naturel. (*Entrée.*)

Frottées de beurre et saupoudrées de poivre et de sel, vous les faites griller des deux côtés et les servez sans sauce.

Côtelettes grillées panées. (*Hors-d'œuvre.*)

Parez vos côtelettes, aplatissez et assaisonnez de sel et gros poivre; faites fondre un morceau de beurre, et trempez dedans chaque côtelette; mettez-les aussitôt dans un vase où il y aura de la mie de pain; tournez-les dedans; faites en sorte qu'elles en soient couvertes partout; mettez-les sur le gril à un feu doux, afin que la mie de pain ne prenne pas trop de couleur: il ne faut qu'une petite demi-heure pour les cuire; servez-les avec un jus clair dessous, ou sans jus.

Côtelettes de veau en papillotes. (*Entrée.*)

Coupez vos côtelettes un peu mince, placez-les sur des morceaux de papier blanc taillés à peu près en cerfs-volans; assaisonnez-les de poivre, sel, persil, échalottes bien hachées, et de petits morceaux de beurre; tortillez le papier autour de la côtelette sans envelopper le haut du manche; huilez le papier en dehors; vous aurez soin de faire griller vos côtelettes à petit feu,

après avoir mis une feuille de papier huilé sur le gril ; servez-les avec le papier qui les enveloppe.

MOUTON.

Gigot à la broche. (*Entrée.*)

Laissez votre gigot se mortifier plus ou moins de temps selon la saison, embrochez-le sans autre préparation, en faisant entrer la broche par le côté du jarret ; quand il sera cuit, vous n'oublierez pas de couper le bout du jarret, et d'envelopper le bout de l'os avec du papier blanc ; servez-le ainsi, ou avec son propre jus, ou en y ajoutant un peu de bon jus de bœuf.

On sert aussi le gigot sur des haricots blancs, ou des pommes de terre cuites à l'eau que l'on fait rissoler dans la lèchefrite.

Gigot à l'eau, ou braisé. (*Entrée.*)

Désossez votre gigot, auquel il ne faut laisser que l'os du manche ; piquez, si vous voulez, l'intérieur avec de gros lardons ; assaisonnez de sel, poivre, ail et épices ; vous le ficellerez ; vous mettrez quelques bardes de lard par-desus, des carottes, des ognons, clous de girofle, trois feuilles de laurier et du thym ; mouillez votre gigot avec de l'eau ou du bouillon, de manière à ce qu'il baigne, et ajoutez un peu d'eau-de-vie ; mettez-y du sel ; faites-le bouillir pendant environ cinq heures ; passez le mouillement dans lequel il a cuit, et arrosez-en votre gigot après l'avoir déficelé et dressé sur un plat : on peut aussi le servir sur une espagnole.

Gigot à l'anglaise. (*Entrée.*)

Battez bien un gigot, après en avoir coupé le bout du jarret et le nerf du genou ; farinez-le et

l'enveloppez dans un linge blanc; mettez-le dans une marmite pleine d'eau bouillante, avec force navets coupés en tranches; salez et faites bouillir continuellement, en observant de retourner votre gigot plusieurs fois sans le piquer; environ au bout d'une heure, vous retirerez les navets, et, tandis que votre gigot achèvera de cuire, vous les écraserez en purée; desséchez-les sur un bon feu; mettez-y beurre, sel, poivre, muscade en poudre; mouillez peu à peu en remuant toujours avec du bon lait réduit; vous dresserez cette purée en pyramide; placez votre gigot, bien égoutté, sur un autre plat; arrosez-le d'une sauce au beurre, semez des câpres dessus, et servez-le accompagné du plat de purée de navets, et d'une saucière contenant de la *sauce blanche aux câpres*.

Gigot en chevreuil. (*Entrée.*)

Ayez un gigot bien mortifié; battez-le pour l'attendrir encore; levez la première peau, et piquez-le comme un fricandeau. Mettez-le ensuite pendant cinq jours dans une forte marinade au vinaigre rouge; avec une poignée de genièvre, et une pincée de mélilot; au bout de ce temps, vous l'en tirerez bien, et le ferez cuire à la broche. Servez-le sur une sauce poivrade.

Rosbif à l'anglaise.

Il se met à la broche, et se sert dans son jus, et aussi à la sainte-menehould; dans ce cas on le fait cuire à la braise; quand il sera cuit, panez-le, et lui faites prendre couleur au four; servez dessous une sauce à votre choix : on peut encore le piquer de gros lard bien assaisonné, le faire

cuire a la broche, et le glacer d'une belle couleur; mettez dessous des haricots à la bretonne, ou simplement du jus de bœuf.

Carré de mouton à la servante. (*Entrée.*)

Prenez deux carrés de mouton, dont vous supprimerez l'échine et parerez les filets; piquez l'un de petits lardons assaisonnés, et l'autre de branches de persil vert; posez-les sur la broche en les y assujettissant avec des hatelets, et ayez soin de les arroser pendant la cuisson; il ne faut qu'environ trois quarts d'heure pour qu'elle soit complète; dressez-les les filets en dehors, et mettez dessous un bon jus clair.

Carré de mouton à la poivrade. (*Entrée.*)

Parez un carré de mouton; piquez-le de gros lard assaisonné; faites-le mariner un ou deux jours avec un demi-verre d'huile, du jus de citron, sel, poivre, aromates, tranches d'ognons, du persil en branches; faites-le cuire à la broche, et glacez-le d'une belle couleur; servez avec une poivrade dessous.

Queues de mouton braisées. (*Entrée.*)

Faites-les cuire pendant quatre heures à petit feu avec des bardes de lard, quelques parures de viandes, ognons, carottes et bouquet garni; mouillez avec du bouillon. Quand elles seront cuites, faites-les égoutter, réduisez votre sauce, glacez les queues et servez-les sur une purée d'oseille, chicorée, ou autre qui vous conviendra.

Queues de mouton panées. (*Hors-d'œuvre.*)

Cuites comme les précédentes, laissez-les re-

froidir, trempez-les dans des œufs battus, panez-les de mie de pain, puis mettez-les sur le gril; couvrez du four de campagne bien chaud et laissez cuire une demi-heure. Vous les servirez sur une sauce piquante ou un jus clair.

Pieds de mouton à la poulette. (*Entrée.*)

Échaudés et blanchis, vous les éplucherez avec soin et leur ôterez le grand os, puis les mettrez cuire dans un blanc pendant quatre ou cinq heures. Quand la chair fléchira sous les doigts et que les os se détacheront facilement, vous pourrez être sûr qu'ils sont cuits. Vous ferez alors une poulette dans laquelle vous les ferez mijoter une demi-heure pour leur faire prendre goût; vous lierez ensuite votre sauce et servirez bien chaud.

Pieds de mouton à la sainte-menehould.

Faites cuire des pieds de mouton dans l'eau; ôtez-en les gros os et les laissez entiers; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail haché, sel et poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; sur la fin, remuez-les, de crainte qu'ils ne s'attachent; quand ils seront froids, trempez-les dans le restant de la sauce, et les panez de mie de pain; faites-les griller, et les servez à sec avec une sauce piquante dans une saucière.

Haricot de mouton. (*Entrée.*)

Coupez une épaule de mouton par morceaux; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec votre mouton, que vous ferez revenir sur un feu vif; lorsqu'il aura pris une belle couleur do-

rée, retirez et égouttez-le; tournez des navets en petits bâtons, passez-les dans la graisse de votre mouton, et faites-leur prendre une belle couleur; retirez et égouttez-les; faites un roux, repassez votre mouton dans ce roux, mouillez avec du bouillon; mettez-y sel, poivre, bouquet garni, ognons, un clou de girofle, laurier, et jetez vos navets dedans. Votre mouton aux trois quarts cuit, dégraissez-le et faites-le mijoter jusqu'à parfaite cuisson; si la sauce est trop longue, faites-en réduire une partie au degré convenable; après cette opération, dressez votre haricot, masquez-le avec vos navets et servez.

On fait aussi le haricot avec des carottes ou des pommes de terre en place de navets, ou même avec ces trois légumes réunis.

Emincées de mouton. (*Entrée.*)

Coupez par tranches minces et peu larges les restes d'un gigot rôti à la broche. Faites un roux; mouillez de bouillon, salez, poivrez et faites réduire; ajoutez un morceau de beurre et votre mouton; laissez prendre goût quelques instans et servez avec cornichons coupés en tranches.

Hachis de mouton à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Levez les chairs d'un gigot qui aura été servi la veille; ôtez-en les nerfs et les peaux : après avoir haché votre viande, mettez-la dans une casserole, faites réduire quelques cuillerées de coulis, et, au moment de servir, liez votre hachis avec cette réduction; mettez-y de bon beurre frais; faites le chauffer, et servez avant qu'il bouille; vous pourrez entourer ce hachis avec des œufs mollets.

Épaule de mouton.

On la sert cuite et préparée de même manière que le gigot.

Épaule de mouton en ballon. (*Entrée.*)

Désossez entièrement une épaule ; lardez-en les chairs de gros lardons roulés dans un bon assaisonnement, et faites attention de ne point piquer la peau ; passez une ficelle tout autour avec une aiguille à brider, et donnez-lui la rondeur d'un ballon ; cassez alors, et mettez dans une casserole les os de votre épaule avec ognons, carottes, thym, laurier, un peu de basilic, posez-la dessus; arrosez-la de bouillon, et couvrez-la d'abord de bardes de lard, puis d'un rond de papier huilé; faites-la partir à grand feu, ensuite ralentissez-le, et mettez-en dessus. Lorsque votre épaule sera cuite, retirez-la; faites réduire son fond, et servez-vous-en pour la glacer. On peut la servir sur de la chicorée, des racines, de la purée d'oseille, etc.

Côtelettes de mouton au naturel. (*Entrée.*)

Otez l'os de l'échine de chaque côtelette ; levez-en la peau et le nerf; aplatissez-la légèrement avec le couperet ; grattez le dedans de la côte ; coupez de l'os ce qui excède la longueur d'environ trois pouces ; supprimez toutes les chairs qui tiennent au bout de l'os ainsi coupé, et ratissez-en la longueur d'un demi-pouce ; lorsque vos côtelettes sont toutes préparées de la sorte, trempez-les dans un peu de beurre frais fondu sans être chaud ; mettez-les sur le gril à un feu vif, ayant soin de les retourner plusieurs fois : un

quart d'heure environ suffit pour les faire cuire; vous les disposerez alors en couronne et les servirez aussitôt.

Côtelettes de mouton panées grillées. (*Entrée.*)

Parez vos côtelettes comme celles au naturel; après les avoir assaisonnées de sel, de gros poivre, trempez-les dans du beurre tiède; quand elles en seront imbibées, saupoudrez-les de mie de pain, ayant soin qu'elles en prennent également partout; mettez-les sur le gril à un feu un peu ardent, et faites attention qu'elles ne cuisent pas trop, et que votre mie de pain ne brûle pas: il ne faut pas les laisser plus d'un quart d'heure sur le feu; ayez soin de les retourner à plusieurs reprises; servez-les au naturel ou avec une sauce composée de beurre frais fondu avec des fines herbes.

Côtelettes de mouton sautées à la poële. (*Entrée.*)

Mettez en même temps dans la poële vos côtelettes et un morceau de beurre, laissez cuire à petit feu. Quand elles seront cuites, retirez et égouttez-les; gardez une cuillerée de graisse dans votre poële; ajoutez-y quelques cuillerées de bouillon, épices, fines herbes, échalottes et cornichons hachés; faites jeter un ou deux bouillons, versez sur vos côtelettes et servez avec un jus de citron.

Côtelettes de mouton aux légumes. (*Entrée.*)

Parez-les et faites-les revenir dans du beurre avec bouquet, ail et clou de girofle; mouillez de bouillon et vin blanc; ajoutez filet de jambon, et quand elles seront cuites retirez-les, puis

dégraissez et faites réduire votre sauce que vous verserez sur les légumes qu'il vous plaira et que vous aurez arrangés à part : servez en couronne, les légumes au milieu.

Filets de mouton grillés aux pommes de terre. (*Entrée.*)

Parez un certain nombre de filets mignons de mouton ; assaisonnez-les de sel et mignonnette, trempez-les dans du beurre ; faites-les griller et glacez-les d'une belle couleur ; dressez-les de suite sur un plat avec des pommes de terre autour, frites au beurre et bien assaisonnées. Servez sans aucun retard.

Filets de mouton en chevreuil. (*Entrée.*)

Parez proprement vos filets mignons, et lardez-les ; faites-les mariner trois ou quatre jours dans du vinaigre, des aromates, du persil en branches et de l'ognon en tranches ; un instant avant de servir, vous les faites cuire dans une demi-glace, et les glacez d'une belle couleur ; servez chaudement avec une sauce poivrade.

Cervelles de mouton.

Elles se préparent, se font cuire et se dressent comme les cervelles de veau. (*Voy.* Cervelles de veau.)

Animelles de mouton. (*Entremets.*)

Coupez en filets étroits des animelles dont vous aurez ôté les peaux ; faites-les mariner avec du citron, persil, ciboules, sel et poivre. Au moment de les employer, vous les égoutterez bien, les farinerez et les ferez frire. Servez avec du persil blanchi et frit.

Amourettes de mouton. (*Hors-d'œuvre.*)

Elles se préparent et se servent comme celles de veau. (*Voy.* Amourettes de veau.)

Rognons de mouton à la brochette. (*Hors-d'œuvre.*)

Il faut les ouvrir par le milieu à l'opposé du nerf, en ôter la pellicule, passer au travers une petite brochette ; assaisonnez-les de sel, de poivre, et mettez-les sur le gril : quand ils seront cuits, mettez dans chacun un petit morceau de beurre frais pétri avec des fines herbes, et arrosez-les de jus de citron.

Rognons sautés au vin de Champagne. (*Entrée.*)

Coupez vos rognons par tranches et mettez-les dans la casserole avec un peu de beurre, sel, poivre, muscade, persil et champignons hachés. Sautez-les à grand feu ; dès qu'ils seront raidis ajoutez pincée de farine et un verre de vin de Champagne, remuez sans laisser bouillir ; au moment de servir, ajoutez-y gros comme une noix de beurre fin et un jus de citron.

On peut sans inconvénient remplacer le vin de Champagne par tout autre bon vin blanc.

Langues de mouton en papillotes. (*Hors-d'œuvre.*)

Faites cuire dans une bonne braise la quantité de langues que vous jugerez à propos ; lorsqu'elles seront cuites, ouvrez-les en deux, et laissez-les refroidir ; maniez des fines herbes avec de bon beurre ; assaisonnez-les d'un bon goût, enveloppez chacune d'elles dans du papier huilé, et faites-les griller doucement. Vous les servirez bien chaudes, sans les tirer de leurs papillotes.

Langues de moutons à la matelote. (*Entrée.*)

Préparez vos langues et faites-les cuire comme pour les mettre en papillottes, égouttez-les ; dressez-les sur le plat, et masquez-les avec une sauce matelote. (*Voy.* Matelote.)

Langues de mouton braisées. (*Entrée.*)

Faites dégorger, puis blanchir pendant une demi-heure quelques langues de mouton ; rafraîchissez-les ensuite et égouttez-les, parez-les et en ôtez le cornet ; piquez-les de petits lardons, et mettez-les cuire avec des bardes de lard, carottes, ognons, bouquet garni ; mouillez de bouillon, et laissez cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures. Ainsi cuites, vous pourrez les servir sur telle purée qu'il vous conviendra et que vous arroserez du fond de la cuisson.

Poitrine de mouton braisée. (*Entrée.*)

Coupez votre poitrine en morceaux longs, carrés ou ovales ; mettez dans une casserole des bardes de lard ; ajoutez-y des tranches de jambon, vos carbonnades par-dessus, que vous couvrez de lard ; jetez-y deux carottes coupées en tranches, trois ou quatre ognons aussi coupés, du laurier, du thym ; versez-y plein une cuillère à pot de bouillon ; vous les ferez mijoter pendant trois heures, avec feu dessus et dessous ; égouttez et dressez-les en miroton sur votre plat, avec des épinards, de l'oseille ou de la chicorée au milieu.

Poitrine de mouton à la sainte-menehould. (*Hors-d'œuvre.*)

Otez les côtes d'une poitrine de mouton que vous aurez fait cuire entière dans une braise, ou,

à défaut de braise, dans une braisière, avec des parures de viande de boucherie, quelques bardes; parez-en proprement les côtes, mettez dessus du sel et du poivre; trempez-la dans du beurre tiède: après l'avoir bien panée, mettez-la sur le gril à un feu doux, égouttez du beurre dessus, et semez-y de la mie de pain; mettez-la ensuite au four ou sous un four de campagne bien chaud, pour lui faire prendre couleur; dressez-la ensuite sur un plat, et servez avec un jus clair dessous.

AGNEAU.

Quartier d'agneau.

Prenez le quartier de devant, parce qu'il est plus délicat que celui de derrière; couvrez-le de bardes de lard, depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrémité de la poitrine; couchez-le sur la broche, attachez-le par les deux bouts et enveloppez-le de papier beurré; quand il sera cuit, insinuez adroitement de la maître-d'hôtel froide entre les côtes et l'épaule. Servez avec un jus clair, pour entrée.

On en fait aussi des entrées à l'anglaise, en mettant les côtelettes sur le gril, comme celles de mouton; et le reste du quartier, vous le faites cuire à la broche. Quand il est froid, vous en faites une blanquette, et mettez les côtelettes autour.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche; on peut aussi le servir farci en dedans, cuit à la braise, et avec un ragoût d'épinards: froid, on lève dessus des filets

qu'on peut mettre en blanquette ou de quelque autre façon, à volonté.

Côtelettes d'agneau panées et grillées. (*Entrée.*)

Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, en ayant soin qu'il ne roussisse point: retirez-les, laissez un peu refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans; passez-les et les faites griller à feu doux. Vous les servirez avec un jus clair et du jus de citron.

Tranches d'agneau de ferme. (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez un filet d'agneau par tranches, poivrez et salez-les; puis vous les ferez frire; quand elles seront frites, mettez-les dans un plat, et versez du beurre dessus; jetez un peu de farine dans une casserole, mouillez-la de bouillon et d'un peu de saumure de noix; faites bouillir le tout, et remuez continuellement; mettez-y les tranches frites, remuez-les bien en rond; garnissez avec du persil frit, et servez.

Rosbif d'agneau. (*Relevé.*)

Faites blanchir légèrement un rosbif d'agneau, levez la peau des filets et du milieu des gigots; piquez les parties découvertes de moyens lardons; embrochez votre pièce, et enveloppez-la bien d'un papier gras. Lorsqu'elle sera cuite, glacez les parties piquées, et servez avec un jus clair.

Filets d'agneau en blanquette. (*Entrée.*)

Faites autant de filets d'agneau que vous voudrez à la broche, et laissez-les refroidir; coupez-les par morceaux moyens, et mettez-les dans une

casserole entre deux bardes de lard, et placez la casserole sur un feu extrêmement doux, afin que vos filets chauffent sans se racornir; au moment de servir, ôtez le lard; liez une allemande avec des jaunes d'œufs, un petit morceau de beurre et du jus de citron; jetez vos filets dedans, sautez et dressez-les : vous les garnirez de quelques champignons passés dans le beurre.

Oreilles d'agneau à divers légumes. (*Entrée.*)

Ayez des oreilles d'agneau que vous ferez blanchir, et ensuite cuire dans une braise ou dans un blanc : quand elles seront bien cuites, vous les dresserez à volonté sur de l'oseille, de la chicorée ou d'autres légumes, ou enfin sur telle purée que bon vous semblera.

Sous le nom d'issues, on comprend la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.

Issues d'agneau à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Otez les mâchoires et le museau d'une tête d'agneau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issue coupée par morceaux; faites-les blanchir un moment, et cuisez-les dans un blanc. Un instant avant de servir, égouttez le tout, et mettez-le, à l'exception de la tête, dans une sauce allemande réduite, liée avec deux jaunes d'œufs, un morceau de beurre et du jus de citron; mettez ce ragoût sur un plat, et dressez la tête bien blanche par-dessus.

Pieds d'agneau.

Les pieds d'agneau s'accommodent de diverses façons, semblables à celles des pieds de mouton. (*Voy.* Pieds de mouton.)

DU COCHON, OU PORC, DU COCHON DE LAIT ET DU SANGLIER.

Côtelettes de porc frais grillées. (*Entrée.*)

Coupez vos côtelettes comme celles de veau, yant soin de laisser un peu de gras; aplatissez-es, donnez-leur une belle forme, saupoudrez-les le sel fin des deux côtés, et faites-les cuire sur le gril; vous les servirez sur une sauce Robert, une sauce piquante aux cornichons, ou au naturel.

Côtelettes de porc frais en ragoût. (*Entrée.*)

Coupez vos côtelettes, battez et parez-les comme les précédentes; faites-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel et poivre; quand elles seront cuites, mettez-les dans une casserole avec des champignons et un peu de beurre; passez-les sur le feu; ajoutez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc et du jus; mettez sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; laissez cuire et réduire; dressez vos côtelettes; jetez dans votre sauce des cornichons coupés en tranches minces; ôtez le persil, l'ail, les ciboules, et arrosez vos côtelettes avec la sauce.

Oreilles de cochon panées et grillées. (*Entrée.*)

Faites-les cuire dans une braise, après les avoir flambées, nettoyées, lavées à plusieurs eaux et fait blanchir; quand elles seront cuites et refroidies, roulez-les dans la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, roulez-les de nouveau dans

la mie de pain, et faites griller. Servez à sec ou sur un jus clair.

Oreilles de cochon à la purée. (*Entrée.*)

Préparez-les comme les précédentes, et faites-les cuire de même; lorsqu'elles seront cuites, au lieu de les paner, vous les dresserez sur un plat et les masquerez avec telle purée que bon vous semblera.

Langues de cochon à la sauce piquante. (*Entrée.*)

Otez une partie du cornet de vos langues, échaudez-les et enlevez la première peau; faites-les cuire dans une braise, et servez-les avec une sauce piquante.

Langues de cochon fourrées. (*Hors-d'œuvre.*)

Préparez des langues ainsi qu'il vient d'être dit; mettez-les dans un vase, répandez dessus un mélange de sel et de salpêtre, des échalottes et toutes sortes d'aromates; faites attention qu'elles se touchent, et mettez dessus quelque chose de lourd pour les presser davantage. Au bout de huit jours, vous pourrez les tirer, et après les avoir bien égouttées, les fourrer dans des boyaux, n'importe de quelle bête, pourvu qu'ils aient la capacité nécessaire à chaque langue; nouez les deux bouts de chacun, et pendez-les en lieu convenable pour fumer vos langues : ainsi préparées, elles se conservent très-long-temps, et on ne les fait cuire qu'au fur et à mesure qu'on en a besoin : pour cela, il suffit de les faire bouillir dans de l'eau avec un peu de vin, des aromates, un bon bouquet de persil et de ciboules. On [illegible] sert que froides.

Pieds de cochons panés. (*Entrée*).

Ils se préparent, se font cuire et se servent comme les oreilles grillées et panées.

Pieds de cochons à la Sainte-Menehould. (*Hors-d'œuvre.*)

Fendez des pieds de cochon en deux dans toute leur longueur; après les avoir préparés avec autant de soin que des oreilles, rapprochez les deux parties, et entortillez-les avec du ruban de fil large, dont vous coudrez les deux bouts; mettez-les dans une casserole avec thym, laurier, carottes, ognons, quelques clous de girofle, persil, ciboules, un peu de saumure, et environ demi-bouteille de vin blanc, plus ou moins; faites-les mijoter pendant vingt-quatre heures sans discontinuer; laissez-les ensuite refroidir dans leur cuisson; développez-les avec soin, et laissez-les reposer jusqu'au lendemain : alors vous les tremperez dans du beurre tiède; assaisonnez-les de gros poivre, et roulez-les dans la mie de pain; mettez-les ensuite sur le gril, à un feu très-doux, et servez-les à sec. Vous pouvez aussi, et plus simplement, les faire cuire dans du bouillon, avec les épices et aromates ordinaires. Vous les panerez de même étant froids, et les ferez griller ensuite.

Queues de cochon.

Préparez-les, faites-les cuire et servez-les comme les oreilles de cochon.

Rognons de cochon au vin de Champagne. (*Entrée.*)

Ils s'apprêtent comme ceux de mouton.

Grosse pièce rôtie. (*Rôt.*)

On appelle *grosse pièce* le quartier de cochon qui va jusqu'à la première côte, près du rognon;

on le coupe en carré, couvert de sa couenne, que l'on cisèle; on passe de petits hatèlets dans le flanc, et on les fait joindre jusqu'au filet, pour lui conserver sa forme : ainsi préparé, on l'embroche. Il faut environ quatre heures pour le faire cuire.

Échinée de cochon. (*Entrée.*)

Coupez votre morceau en carré, laissez l'épaisseur d'un doigt de graisse, et ciselez-le; mettez votre carré à la broche, et saupoudrez-le de sel fin en tous sens. Deux heures suffisent pour sa cuisson. On le sert avec une sauce piquante ou une sauce poivrade.

Filets mignons. (*Entrée.*

Levez les filets mignons dans toute leur longueur, et piquez-les de lard fin; donnez-leur une forme ronde, et piquez-les par-dessus. Mettez des bardes de lard dans une casserole, avec quelques rouelles de veau, des carottes, des ognons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, thym et laurier; placez vos filets sur cet assaisonnement; couvrez-les ensuite de deux épaisseurs de papier beurré; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon; mettez sur le feu; au bout d'une heure, mettez du feu sur le couvercle pour glacer vos filets; au moment de servir, égouttez-les. On peut servir sur de la chicorée, des concombres, une sauce piquante, ou les masquer avec une purée quelconque.

Jambon au naturel. (*Entrée.*)

Faites dessaler dans l'eau pendant deux ou trois jours un jambon auquel vous aurez tranché la superficie des chairs et les bords du lard. Quand

l sera dessalé, enveloppez-le dans un linge que ous nouerez : mettez-le dans une marmite de sa ongueur et de sa largeur ; versez-y deux pintes l'eau, autant de vin rouge ; ajoutez racines, ognons, gros bouquet garni de fines herbes, et aissez cuire pendant cinq ou six heures à très-etit feu. Quand il sera cuit, vous le laisserez re-roidir dans sa cuisson ; retirez-le ensuite et en-evez doucement la couenne, sans ôter la graisse; répandez dessus poivre et chapelure de pain, co-lorez avec la pelle rouge et servez froid sur une serviette.

Les petits jambons nouveaux se font cuire à la broche et se servent chauds ou froids pour entre-mets. Il faut les faire beaucoup plus dessaler.

Jambon à la broche. (*Rôt.*)

Parez votre jambon et mettez-le mariner dans de très-bon vin blanc, avec des ognons et des carottes coupés en tranches, du thym et du laurier. Vous aurez soin que le vase soit fermé hermétiquement par un linge et un bon couver-cle, ou un autre vase de même grandeur. Em-brochez-le, et pendant la cuisson arrosez-le avec sa marinade. Lorsqu'il sera presque cuit, enle-vez la couenne, panez-le de chapelure fine ; re-mettez-le au feu pour le dorer, et servez-le avec sa marinade que vous aurez eu soin de passer et de faire réduire à consistance de sauce.

Jambon braisé. (*Entrée.*)

Parez votre jambon, préparez-le, faites-le des-saler, et emballez-le comme un jambon au na-turel; mettez-le dans une braisière sur des pa-

rures de viandes de boucherie avec des tranches d'ognons et de carottes, persil, ciboules, thym, laurier, girofle, etc.; mouillez-le avec de l'eau, et, quand il sera à moitié cuit, avec un demi-setier de bonne eau-de-vie et une bouteille de vin de Champagne, ou mieux, s'il vous est possible, avec une bouteille de vin de Madère sec, sans eau-de-vie. Vous aurez soin de ne plus couvrir votre braisière. Lorsqu'il sera cuit, vous enlèverez la couenne, et le glacerez, soit avec une réduction de veau, soit avec un peu de sucre en poudre, sur lequel vous passerez la pelle rouge, si mieux n'aimez mettre votre jambon au four ou sous le four de campagne jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Vous pourrez le servir sur tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.

Moyen pour donner au porc l'apparence et le goût du sanglier.

Levez les chairs du cochon, comme côtelette, filets, etc.; mettez-les dans la marinade propre au sanglier (*voyez* Côtelettes de sanglier, page 150); ajoutez à cette marinade du mélilot, quelques branches de baume ou de menthe, et du brou de noix; laissez le tout mariner huit jours : votre cochon prendra la couleur et le goût du sanglier. Pour bien réussir en cela, il faut choisir un jeune animal qui ne soit pas trop gras. Vous pourrez vous assurer qu'il est jeune et tendre si, en pinçant et tirant sa couenne, elle se déchire facilement.

Cochon de lait rôti. (*Rôt.*)

Plongez un cochon de lait dans une chaudronnée d'eau un peu plus que tiède, après lui avoir cassé les défenses; frottez-le avec la main;

si la soie s'en va, retirez-le de l'eau ; retrempez-le à plusieurs fois, et toujours pour enlever les soies ; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le, sans toutefois ôter les rognons ; ciselez-lui le chignon du cou ; faites-lui quatre incisions sur le dos pour trousser la queue entre cuir et chair, et troussez-lui les pieds de devant et de derrière à l'aide de deux brochettes que vous lui passerez, l'une dans les cuisses, et l'autre à travers la poitrine; ensuite faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche; pendez-le et faites-le sécher; farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié dans la farine, et mettez-le à la broche. Vous passerez dessus, pendant la cuisson, de bonne huile avec un pinceau de plumes. Après l'avoir débroché, vous inciserez la peau autour du cou.

Cochon de lait farci à la broche. (*Rôt.*)

Après l'avoir échaudé et préparé comme il est dit ci-dessus, farcissez-le avec son foie haché, dont vous ôterez l'amer, du lard blanchi, des truffes, des champignons, des rocamboles, des câpres fines, des anchois, des fines herbes, assaisonnés de poivre et de sel, de la mie de pain desséchée sur le feu dans de la crême, et autant de beurre et de tétine que de mie, le tout haché, pilé et délayé avec deux œufs entiers et trois jaunes : son ventre ainsi rempli, on le ficelle, on le met à la broche, et on le traite comme celui ci-dessus. On l'accompagne presque toujours d'une sauce poivrade.

Hure de cochon. (*Relevé.*)

Désossez en entier une hure que vous mettrez

dans une marmite avec des débris de chair de porc frais, sel, gros poivre, aromates pilés, épices, persil, petits ognons et ciboules hachés; laissez-l'y pendant neuf ou dix jours. Retirez alors et égouttez, rassemblez vos morceaux, et faites reprendre à la hure sa première forme, ayant soin de coudre avec de la ficelle l'ouverture par où vous l'aurez désossée. Ficelez-la pour qu'elle ne se déforme pas en cuisant, enveloppez-la dans un linge blanc que vous nouerez; mettez-la dans une braisière avec les os, de la couenne, dix carottes, autant d'ognons, six feuilles de laurier, autant de branches de thym; basilic, persil, ciboules, six clous de girofle, poignée de sel; faites baigner dans l'eau et mijoter neuf à dix heures à petit feu. Quand elle sera cuite, ôtez-la du feu et la laissez deux heures dans son assaisonnement; changez-la de linge, pressurez-la avec les mains pour la sécher comme il faut, mais conservez-lui sa forme. Laissez-la refroidir, appropriez-la, et servez sur un plat et une serviette ployée en quatre.

Hure de sanglier. (*Relevé.*)

Préparez, faites cuire et servez cette hure comme celle de cochon.

Jambon de sanglier.

Préparez, faites cuire et servez comme le jambon de cochon.

Côtelettes de sanglier. (*Entrée.*)

Parez vos côtelettes, piquez-les de lard bien assaisonné, et mettez-les mariner pendant quatre ou cinq jours dans de faible vinaigre ou un mélange d'eau et de fort vinaigre à parties égales,

avec des tranches d'ognons, quelques gousses d'ail coupées en deux, du genièvre, du sel, et toute sorte d'aromates. Au bout du temps ci-dessus indiqué, vous les tirerez de la saumure, les égoutterez bien, et les ferez revenir dans la casserole avec de l'huile d'olive; ensuite mettez du feu dessus, et laissez-les cuire doucement. Quand elles seront cuites, égouttez-les sur un linge blanc, et servez-les sur une sauce poivrade.

Filets de sanglier. (*Entrée.*)

Levez les filets comme on a coutume de lever ceux de bœuf ou de veau, parez-les, et ensuite vous les ferez mariner et cuire comme les côtelettes. On les sert de même avec une sauce poivrade.

GIBIER A POIL.

CHEVREUIL.

Quartier de chevreuil à la broche. (*Rôt.*)

Levez la peau de dessus, piquez-le de lard fin, et mettez-le pendant une huitaine de jours dans une marinade semblable à celle indiquée pour le sanglier (*Voyez* ci-dessus). Quand vous le voudrez mettre à la broche, vous aurez soin de bien l'égoutter et de l'envelopper de papier beurré. On le sert sur une sauce poivrade.

Épaule de chevreuil. (*Entrée.*)

Levez-en les chairs par filets, que vous piquerez de petit lard après les avoir épluchés; faites-les mariner comme le quartier, mais un jour seulement; égouttez-les bien, et faites-les

revenir dans une casserole avec de bonne huile; diminuez le feu, et laissez-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Vous les servirez ou avec une sauce poivrade, ou avec toute autre d'un goût relevé.

Côtelettes de chevreuil. (*Entrée.*)

Levez et parez les côtelettes comme celles de mouton; faites-les mariner ensuite et cuire comme les filets du sanglier : vous les servirez aussi avec la même sauce.

Civet de chevreuil. (*Entrée.*)

Passez du petit lard coupé en gros dés dans un peu de beurre, et ensuite retirez-le; faites un roux avec ce même beurre, et faites-y revenir la poitrine et le collet de votre chevreuil coupés par morceau, ainsi que votre petit lard; mouillez le tout de bon vin rouge et de moitié d'eau; ajoutez sel et poivre en suffisante quantité, persil et ciboules en bouquet, ail et aromates, quelques petits ognons, champignons et culs d'artichauts. Quand votre civet sera cuit, dégraissez-le avant de servir, et faites réduire la sauce si elle n'a point assez de corps.

LIÈVRE.

Civet de lièvre à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Après avoir dépouillé votre lièvre et l'avoir vidé, coupez-le par membres; s'il y a du sang, mettez-le à part. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une poignée de farine; quand votre roux sera fait, jetez-y votre lièvre, faites-le revenir; mouillez avec suffisante quantité de vin rouge et

moitié d'eau, et assaisonnez de sel et poivre; mettez-y du petit lard coupé en gros dés, des petits ognons passés au beurre et des champignons. Ayez soin d'écumer et de dégraisser : quand votre lièvre sera cuit, dressez-le, ôtez le bouquet, et si votre sauce est trop longue, faites-la réduire; ensuite vous la lierez avec le sang de l'animal et son foie écrasé, vous en servant comme d'une liaison ordinaire.

Lièvre à la broche. (*Rôt.*)

Videz et nettoyez un lièvre dont vous recueillerez le sang; coupez-lui les pattes de devant de façon qu'il ne vous reste que le train de derrière nommé râble, que vous piquerez de lard fin et ferez rôtir pendant environ une heure à la broche. Quand il sera cuit, vous le servirez sur une sauce faite avec le foie pilé que vous ferez revenir dans un morceau de beurre avec des échalottes hachées, mouillez de bouillon et vin blanc; ajoutez sel, poivre, filet de vinaigre et le sang.

Gâteau de lièvre.

Levez les chairs d'un lièvre, prenez le même poids de foie de veau, le même de jambon et le même aussi de lard râpé; hachez d'abord vos trois sortes de viandes, en les nettoyant de toutes peaux et nerfs. Pilez le jambon; lorsqu'il sera en pâte, jetez dessus votre chair de lièvre et son foie, ainsi que le foie de veau; mêlez le tout en pilant de nouveau, ajoutez le lard râpé, mêlez et pilez encore. Lorsque toutes vos chairs seront bien réduites en pâte, vous les assaisonnerez de bon goût, y mettrez des fines herbes, et les délaierez avec une demi-douzaine d'œufs que vous

casserez dessus un à un, un bon demi-setier d'eau-de-vie, et le sang du lièvre, si vous avez pu le recueillir, ce à quoi il ne faut pas manquer. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, étendez dessus une couche de votre pâte épaisse d'un pouce, puis des lardons de distance en distance sur cette couche, et entre les lardons des morceaux de truffes et des amandes de pistaches. Recouvrez cela d'une autre couche sur laquelle vous arrangerez de même des lardons, des pistaches et des truffes, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez employé la totalité de votre pâte. Vous couvrirez la dernière couche de bardes de lard, puis de papier beurré, et enfin la casserole avec son couvercle; vous la mettrez au four. Il faut trois heures pour la cuisson du gâteau. Quand vous voudrez le servir, vous ôterez les bardes de dessus; vous le renverserez sur un plat et ôterez de même les bardes de dessous. Ayez soin de marquer le sens dont il faut l'entamer, pour que l'on coupe les lardons en travers.

LEVRAUT.

Le levraut se distingue du lièvre par une petite éminence que l'on sent à la première jointure des pattes de devant.

Levraut à la broche. (*Rôt.*)

Il se fait cuire et se sert comme le lièvre.

Levraut sauté à la minute. (*Entrée.*)

Dépouillez et videz un levraut que vous couperez par morceaux et mettrez dans une casserole avec beurre, sel, poivre et épices. Sautez à grand feu jusqu'à ce qu'il soit ferme; ajoutez champi-

gnons et fines herbes ; deux cuillerees de farine, un verre de vin blanc et moitié de bouillon ou d'eau; au premier bouillon retirez du feu et servez avec tranches de pain grillées.

Cuisses de levraut en papillotes. (*Hors-d'œuvre.*)

Désossez vos cuisses de levraut jusqu'au jarret ; imprégnez-les bien de fines herbes hachées; assaisonnez-les de bon goût; ensuite vous les mettrez dans du papier et les ferez cuire comme les côtelettes de veau. (*Voyez* Côtelettes de veau en papillotes.) Elles se servent de même.

LAPIN.

Lapin en fricassée de poulet. (*Entrée.*)

Après avoir vidé et dépouillé votre lapin, et l'avoir bien nettoyé, coupez-le par membres, et le corps par morceaux ; faites-les dégorger longtemps dans l'eau bouillante, avec thym, persil en branches, et quelques tranches d'ognon ; mettez-le ensuite dans une autre casserole avec du beurre et une pincée de farine ; faites-le revenir ; mouillez-le avec l'eau dans laquelle il a blanchi ; ajoutez champignons, morilles, culs d'artichauts, mousserons. Quand le tout sera cuit, liez la sauce avec des jaunes d'œufs ou de la crême, et ajoutez jus de citron ou verjus.

Lapin en gibelotte. (*Entrée.*)

Votre lapin dépouillé, vidé et nettoyé, coupez-le en morceaux; mettez dans une casserole un fort morceau de beurre frais dans lequel vous passerez de gros dés de petit lard, retirez-les ensuite ; mettez deux cuillerées à bouche de farine dans votre beurre; faites un roux dans le-

quel vous ferez revenir les morceaux de votre lapin, jetez-y votre petit lard; mouillez avec une bouteille de vin blanc et du bouillon; mettez-y des champignons et des petits ognons, un bouquet garni; faites aller votre ragoût à petit feu, jusqu'à réduction convenable; ajoutez un peu de sel et de gros poivre; dégraissez votre ragoût; retirez le bouquet, faites réduire votre sauce si elle se trouvait encore trop longue, et servez.

Lapin en matelote. (*Entrée.*)

Coupez un lapin par morceaux; passez dans du beurre du petit lard coupé en gros dés; ôtez-le ensuite, et avec le même beurre, faites un petit roux en y jetant une cuillerée de farine; mettez-y les morceaux de lapin avec le foie; faites-les revenir; mettez votre lard et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et du bouillon, un bouquet de persil et ciboules, une gousse d'ail, clous de girofle, thym, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu; une demi-heure après, mettez-y environ une douzaine de petits ognons blanchis, ainsi que des champignons. Quand votre ragoût sera achevé, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, mettez-y quelques câpres entières, un anchois haché; dressez et arrosez le tout avec cette sauce.

LAPEREAUX.

Lapereaux en fricassée de poulet. (*Entrée.*)

Voyez Lapin en fricassée de poulet, *page précéd.*—On procède de même; la seule différence consiste en ce que les lapereaux étant plus petits, on n'en prend guère moins de deux à la fois pour faire un beau plat.

Gibelotte de lapereaux. (*Entrée.*)

Il en faut deux au moins pour faire un plat de force ordinaire. On procède en tout comme à la gibelotte de lapin. (*Voyez* ce ragoût, p. 155.)

On peut mettre une anguille coupée par tronçons avec les lapereaux : ils cuisent ensemble, et cela ne change rien à la manière de les accommoder ; mais on pourra mettre du vin rouge au lieu de vin blanc.

Lapereaux aux petits pois. (*Entrée.*)

Coupez et commencez vos lapereaux comme ceux en gibelotte ; ne les mouillez point : lorsqu'ils seront un peu plus que revenus, joignez-y des pois nouveaux, et faites cuire le tout ensemble. Otez le bouquet avant de servir.

Lapereaux en papillotes. (*Entrée.*)

Coupez vos lapereaux par quartiers s'ils sont un peu forts, et en deux seulement s'ils sont moyens, et laissez-les tout entiers s'ils sont très-jeunes ; préparez-les et enveloppez-les comme des côtelettes de veau en papillotes. Vous les conduirez et les servirez de même.

Lapereaux en marinade. (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez par morceaux des lapereaux rôtis ; mettez-les dans une marinade ; lorsqu'ils y auront été assez de temps pour prendre goût, vous les ferez frire, après les avoir trempés dans une pâte.

Lapereaux au gîte. (*Entrée.*)

Dépouillez des lapereaux que vous laisserez entiers et farcirez avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, le

tout haché; salez et poivrez de gros poivre; cousez-les; troussez les pattes de derrière sous le ventre, et celles de devant sous le nez ; mettez-y des brochettes pour les faire tenir ; faites-les revenir comme ceux en gibelotte, et mouillez-les avec un verre de vin blanc, du consommé; ajoutez un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et mettez-y un peu de coulis; faites réduire au point de sauce ; dressez les lapereaux comme s'ils étaient au gîte.

Lapereaux aux fines herbes. (*Entrée.*)

Coupez et parez vos lapereaux; mettez-les avec des fines herbes hachées très-menu, et faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules en bouquet, échalottes et champignons hachés. Lorsque vos lapereaux seront cuits, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, et mettez-y du jus de citron ou au moins un bon filet de verjus.

GIBIER A PLUMES.

FAISANS ET FAISANDEAUX.

Faisan rôti. (*Rôt.*)

Piquez ou bardez-le et l'enveloppez de papier beurré ; faites-le cuire à la broche, et le servez de belle couleur. Vous pouvez y joindre une sauce au lait.

Faisan farci à la broche. (*Entrée.*)

On le farcit avec son foie haché, du lard râpé, persil et ciboules hachés, sel, gros poivre, le tout bien amalgamé; ensuite on le coud, on l'en

veloppe de bardes de lard et de papier, puis on l'embroche. Servez-le avec une sauce poivrade ou toute autre un peu relevée.

Salmis de faisan. (*Entrée.*)

Coupez en aiguillettes l'estomac d'un faisan rôti; levez-en les cuisses, coupez la carcasse en morceaux. Faites fondre sans roussir un morceau de beurre manié de farine; mouillez de bouillon et vin rouge; ajoutez trois échalottes entières, bouquet garni, poivre et sel; faites bouillir une petite demi-heure, jetez-y les morceaux de votre faisan; laissez chauffer, puis servez avec un jus de citron, après avoir retiré le bouquet et les échalottes.

CANARD SAUVAGE.

Canard sauvage rôti. (Rôt.)

Après avoir préparé votre canard sauvage et avant de l'embrocher, frottez-le de toutes parts avec son foie. Vous le servirez avec deux citrons entiers.

Salmis de canards sauvages. (*Entrée.*)

Il se fait comme celui de faisan.

Salmis froid de canards sauvages. (*Entrée.*)

Découpez deux canards sauvages rôtis et froids; délayez le jus dans quelques cuillerées d'huile d'olive; salez, poivrez et servez avec un jus de citron.

OIES SAUVAGES.

Elles se préparent comme les oies domestiques: c'est pourquoi nous nous contentons de les indiquer ici, renvoyant pour les détails à l'article des *Oies domestiques*.

SARCELLES.

La sarcelle est une espèce de petit canard sauvage. On la fait communément cuire à la broche et on la sert pour Rôt. On peut servir les restes en salmis.

RAMIERS.

Les ramiers, variété de pigeons sauvages, s'accommodent comme les pigeons de volière. (*Voyez* l'article *Pigeons*, ci-après.)

ALOUETTES OU MAUVIETTES.

Alouettes rôties. (*Rôt.*)

Ne videz pas et bardez vos alouettes, embrochez-les sur un hatelet que vous ficellerez après la broche; vous mettrez dessous des rôties de pain pour recevoir le jus qui en tombe, et les servirez sur ces rôties.

Alouettes à la minute. (*Entrée.*)

Épluchez, videz et troussez une douzaine d'alouettes, sautez-les dans la casserole avec beurre et sel; quand elles auront pris couleur, ajoutez champignons, échalottes et persil hachés, pincée de farine; mouillez de vin blanc et bouillon; quand la sauce commencera à bouillir, retirez vos mauviettes, et servez avec des croûtons frits.

Alouettes en salmis à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Prenez des alouettes rôties et froides, ôtez-leur la tête et ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers : pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-le à l'étamine, et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre et d'un filet de verjus;

faites chauffer les alouettes dedans, sans qu'elles bouillent, et servez-les garnies de croûtons frits.

PERDRIX ET PERDREAUX.

Perdrix à la broche. (*Rôt.*)

Après les avoir plumées, vidées, flambées et troussées, couvrez-leur l'estomac de tranches de citron sans peau ni pepins, et ensuite de bardes de lard; enveloppez-les de papier beurré, et embrochez-les sur un hatelet. Vous les servirez sur un jus clair avec jus d'orange ou citron.

Perdrix farcies et rôties. (*Entrée.*)

Faites une petite farce de leurs foies, avec du lard râpé, un peu de sel, persil et ciboules hachés; mettez cette farce dans le corps et cousez-le; ensuite troussez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, et après cela mettez-les cuire à la broche, enveloppées de lard et de papier beurré. Quand elles seront cuites, vous les servirez avec la sauce indiquée pour les précédentes.

Perdrix à l'anglaise. (*Entrée.*)

Farcissez vos perdrix comme les précédentes, et embrochez-les bien enveloppées de papier, mais sans bardes de lard; quand elles seront aux trois quarts cuites, levez-leur les membres sans les séparer; mettez entre les membres du beurre manié avec de la mie de pain, sel, gros poivre, un peu de muscade, de l'échalotte, de la ciboule et du persil hachés; placez vos perdrix dans une casserole; mouillez-les avec du vin de Champagne et autant de consommé; ne les couvrez point, et faites-les s'achever de cuire dans cette

sauce. Un moment avant de servir, vous y ajouterez du jus et un peu de zeste râpé de bigarades.

Perdreaux grillés. (*Entrée.*)

Fendez en deux par les reins et aplatissez un peu des perdreaux rôtis et froids ; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre et un bon assaisonnement; vous aurez soin de les tourner des deux côtés. Quand ils seront suffisamment revenus, faites-les rôtir sur le gril, graissez-les, et mettez dessous une sauce poivrade ou une sauce à l'orange.

Perdrix aux choux. (*Entrée.*)

Piquez-les de lardons assaisonnés de sel et gros poivre, et aromates pilés, troussez-leur les pattes et bridez-les; mettez dans une casserole des parures de veau, puis vos perdrix, une livre de petit lard bien blanchi et bien nettoyé, et un cervelas; couvrez vos perdrix de bardes de lard; ajoutez quelques carottes et ognons, clous de girofle, laurier; mouillez avec du consommé ou du bon bouillon; couvrez votre casserole d'un rond de papier beurré; faites partir à grand feu, puis mettez-la sur la cendre chaude avec feu dessus, et laissez-la une bonne heure; faites blanchir des choux, ficelez-les, pressez-les, et mettez-les par-dessus vos perdrix; mouillez-les de bouillon, faites-les mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, égouttez, débridez et dressez vos perdrix; égouttez aussi les choux, pressez-les pour les sécher, et dressez-les autour de vos perdrix; coupez votre lard en morceaux, et placez-le de distance en distance sur vos choux avec votre cervelas; passez le fond au tamis, ajou-

tez-y quelques cuillerées d'espagnole, faites-le réduire à consistance de sauce, et servez-vous-en pour arroser vos perdrix et vos choux.

Perdreaux à la tartare. (*Hors-d'œuvre.*)

Videz, flambez, troussez et fendez en deux une paire de perdreaux. Trempez chaque partie dans du beurre tiède; saupoudrez-les de sel et gros poivre; panez-les de mie de pain et mettez cuire sur le gril à feu doux pendant une grande demi-heure. Vous servirez sur une remolade.

Salmis de perdreaux. (*Entrée.*)

Levez les membres de perdreaux rôtis et froids; ôtez-en la peau et faites-les chauffer doucement avec un peu de consommé ou de bouillon. Pendant ce temps, faites bouillir un peu de vin de Champagne avec des échalottes hachées, et du zeste de citron; ajoutez-y de l'espagnole; faites réduire à moitié; dressez vos membres, entre lesquels vous placerez des croûtons au beurre, et arrosez le tout de votre sauce.

Salmis de perdreaux au chasseur. (*Entrée.*)

Coupez par membres des perdreaux rôtis, et sautez-les dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile fine, un demi-verre ou un verre de vin rouge, selon la force du salmis, sel, poivre, zeste et jus de citron; dressez-les ensuite et arrosez-les avec la sauce.

BÉCASSES ET BÉCASSINES.

Bécasses rôties. (*Rôt.*)

Piquez les unes de très-petit lard, couvrez les autres avec des feuilles de vigne et des bardes; ne les videz point, et embrochez-les sur un hate-

let; vous mettrez dessous des rôties de pain, en cuisant, pour recevoir le jus et ce qui pourrait en tomber. On les sert sur les rôties.

Bécasses aux truffes. (*Rôt.*)

Pilez du lard, hachez des truffes; faites cuire le tout avec un peu de beurre, sel, poivre, et épices fines. Quand cette farce sera cuite et refroidie, bourrez-en vos bécasses, cousez-les, bardez-les et enveloppez-les de papier huilé. Vous les ferez cuire à la broche et servirez de belle couleur.

Bécassines à la minute. (*Entrée.*)

Mettez-les dans une casserole sur un feu ardent avec un bon morceau de beurre, échalottes hachées, poivre, sel et muscade râpée. Sautez-les pendant huit à dix minutes, ajoutez demi-verre de vin blanc, le jus de deux citrons, et un peu de chapelure de pain; faites jeter un bouillon et servez.

Salmis de bécasses. (*Entrée.*)

Prenez des bécasses rôties sortant de la broche, coupez-les par membres; étendez les intestins sur les rôties qui ont reçu le jus de ces bécasses; coupez-les d'une forme agréable, dressez-les avec les membres, et arrosez le tout de la sauce indiquée pour le salmis de perdreaux. (*Voy.* page 163).

Salmis de bécasses au chasseur.

Préparez et dressez-le comme le salmis de perdreaux au chasseur.

DES CAILLES.

Cailles à la broche. (*Rôt.*)

Après les avoir plumées et vidées, on les enveloppe de feuilles de vigne, on les barde de lard,

et on les embroche sur un hatelet. Servez-les au naturel.

Cailles aux choux. (*Entrée.*)

Voyez Perdrix aux choux.

Cailles aux petits pois. (*Entrée.*)

Faites-les cuire dans une casserole foncée d'une lame de veau et d'une de jambon, avec carottes, ognons et bouquet garni; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; mettez feu dessus et dessous; dressez-les après les avoir égouttées, et masquez-les avec des pois cuits au lard.

DES ORTOLANS.

Ortolans à la broche. (*Rôt.*)

On les larde en les embrochant avec de petits hatelets d'argent; on les met à un feu ardent; neuf ou dix minutes suffisent; on met des rôties dessous pendant la cuisson, et on les sert dessus comme les mauviettes.

Ils subissent également les diverses préparations indiquées pour les mauviettes.

DES ROUGES-GORGES, DES VANNEAUX, ETC.

Les Rouges-gorges, les vanneaux et les becfigues se préparent comme les mauviettes, mais il faut plus de temps pour les cuire.

En général, tous les petits oiseaux se mettent à la broche comme les mauviettes, ou se sautent dans du beurre et des fines herbes.

DES GRIVES.

Grives à la broche. (*Rôt.*)

Après les avoir plumées et flambées, on leur ôte le gésier, et on les barde; on leur passe ensuite

un hatelet d'outre en outre par le flanc, et on les attache ensuite à la grosse broche; il faut mettre des rôties dessous comme sous les bécasses.

Grives à la flamande. (*Entrée.*)

Sautez vos grives, et faites-leur prendre couleur dans une casserole avec un peu de beurre, une pincée de graine de genièvre et suffisante quantité de sel fin; couvrez ensuite la casserole; mettez du feu dessous et dessus. Quand vos grives seront cuites, vous les servirez avec leur assaisonnement.

Grives de diverses façons.

Voyez l'article des *Bécasses,* et suivez pour les grives ce qui est indiqué pour celles-là.

DES PLUVIERS. (*Rôt*).

Plumez et piquez-les de petit lard, sans les vider; qu'ils soient d'une belle couleur. On les sert avec des rôties dessous.

On peut aussi les accommoder comme les bécasses.

VOLAILLE.

DES POULETS.

Poulet rôti (*Rôt.*)

Bardez votre poulet; embrochez-le et faites-le cuire après l'avoir enveloppé de papier beurré; vous ôterez le papier aux trois quarts de la cuisson, et l'achèverez à nu pour qu'il prenne couleur; glacez les bardes de lard si vous le pouvez; dressez votre poulet sur du cresson de fontaine saupoudrez-le de sel fin, et ajoutez un filet de vinaigre blanc; servez arrosé de son jus.

Poulet à la tartare. (*Hors-d'œuvre.*)

Choisissez un poulet gras auquel vous ôterez le cou et les pattes ; fendez-le du côté de l'estomac, ouvrez-le ; aplatissez-le ; faites-le revenir et cuire dans une casserole avec beurre, épices, persil et ciboules hachés, poivre et sel. Retirez-le, panez-le et faites-le griller à feu doux pendant un quart d'heure en le retournant pour qu'il prenne couleur partout. Vous servirez sur une sauce à la tartare.

Poulet aux petits pois. (*Entrée.*)

Coupez un poulet par membres; vous le mettrez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil et de ciboules; vous passerez le tout sur le feu, et mouillerez avec du bouillon ; ajoutez gros comme une noix de sucre, et faites cuire à petit feu pendant une heure et demie. Votre poulet cuit, au moment de servir, vous dégraisserez votre ragoût, dresserez le poulet et le masquerez avec les pois.

Fricassée de poulets. (*Entrée.*)

Coupez deux poulets gras par membres; faites-les blanchir trois minutes dans l'eau bouillante égouttez-les, et mettez-les dans une casserole avec beurre, bouquet de persil, petits ognons, champignons; faites revenir le tout; ajoutez cuillerée de farine, mouillez de bouillon ; salez, poivrez; faites cuire, puis retirez vos morceaux; faites réduire la sauce que vous passerez au tamis de soie; liez-la avec jaunes d'œufs, sans faire bouillir, et versez-la sur vos morceaux de poulet avec jus de citron.

Poulet à la Marengo. (*Entrée.*)

Coupez un poulet gras comme pour la fricassée; mettez-le dans une casserole avec environ une demi-livre de bonne huile d'olive et du sel fin. Faites cuire de belle couleur; ajoutez un instant avant son entière cuisson un bouquet garni et des champignons sautés dans le beurre; quand le tout sera cuit, dressez vos morceaux de poulet et garnissez de vos champignons. Faites dans une autre casserole une sauce italienne; versez-y, peu-à-peu et en remuant, l'huile dans laquelle a cuit le poulet, et quand cette sauce sera faite et de bon goût vous la verserez sur votre poulet que vous aurez eu soin de tenir chaud et que vous garnirez de croûtons passés au beurre.

Poulet sauté. (*Entrée.*)

Voyez levraut sauté à la minute, *page* 154.

Poulet grillé dans son jus. (*Entrée.*)

Faites mariner pendant deux heures dans de l'huile avec épices, ognons en tranches et épices un poulet que vous aurez troussé les pattes en dedans. Entourez-le de son assaisonnement que vous maintiendrez avec bardes de lard et papier beurré; faites griller à feu doux; quand il sera cuit, ôtez l'enveloppe, et servez sur une sauce ravigote.

Poulet au four. (*Entrée.*)

Faites cuire une demi-livre de riz dans du bouillon bien assaisonné; tenez-le un peu épais; prenez-en la moitié dont vous ferez une couche sur une tourtière; placez dessus une fricassée de poulet froide avec sa sauce; couvrez du reste de

votre riz que vous dorerez avec un jaune d'œuf et mettez cuire sous le four de campagne.

Poulet en capilotade. (*Entrée.*)

Coupez par morceaux un poulet cuit à la broche et refroidi; mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'italienne ou autre sauce analogue; faites-le mijoter, et ajoutez, un peu avant de servir, des tranches ou filets de cornichons confits.

Poulets à la Sainte-Menehould. (*Hors-d'œuvre.*)

Troussez les pattes dans le corps à deux poulets que vous aurez vidés et flambés; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil garni, aromates, une gousse d'ail et deux clous de girofle; faites-les cuire à petit feu, et attachez toute la sauce autour des poulets; trempez ensuite vos poulets dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain le plus également possible; retrempez-les dans du beurre, et repanez-les, en observant de faire tenir la mie de pain aux endroits qui ne l'ont pas bien gardée la première fois; faites-les griller d'une belle couleur; servez-les à sec ou avec une sauce piquante.

Poulets frits. (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez par membres et par morceaux un ou plusieurs poulets; faites-les mariner pendant environ une heure dans du jus de citron avec des ognons coupés en tranches, des branches de persil et un bon assaisonnement; votre friture étant chaude, égouttez vos morceaux; sassez-les dans un linge avec de la farine, et mettez-les dans

la friture, en observant de commencer par les ailes, comme le plus dur à cuire; vous pourrez augmenter votre plat d'œufs frits. Servez avec une sauce poivrade.

On peut accommoder de même façon les restes d'un poulet rôti.

DE LA POULARDE.

Elle se prépare et se sert de presque toutes les manières dont on accommode le poulet. Nous allons en indiquer quelques autres qui lui sont particulières.

Poularde à la Montmorency. (*Entrée.*)

Flambez, videz, épluchez et refaites une poularde; piquez-en le dessus; remplissez-la avec des foies coupés en dés, du petit lard, de petits œufs; cousez la poularde; faites-la cuire comme un fricandeau, et glacez-la de même.

Blanquette de poularde. (*Entrée.*)

Levez les chairs d'une poularde froide, rôtie, ou de restes d'une poularde; taillez-les par émincées, en ôtant les peaux et nerfs, ensuite faites réduire du velouté, dégraissez-le bien, et jetez-y votre émincée : ayez soin qu'elle ne bouille pas. Vous lierez votre sauce avec un peu de crême ou de lait, un morceau de beurre, et vous ajouterez du jus de citron au moment de servir.

Emincée de poularde aux concombres. (*Entrée.*)

Procédez comme il est dit ci-dessus. Au lieu de jeter votre émincée dans du velouté, vous la mêlerez avec un ragoût de concombres au blanc ou au roux. Dans le premier cas, vous ajoute-

rez une liaison de deux jaunes d'œufs avec un peu de beurre.

DU CHAPON.

Chapon rôti.

Le meilleur est celui qui n'a que sept ou huit mois. Il se prépare pour la broche, et se sert comme la poularde. Lorsqu'il est un peu vieux, on le fait cuire comme le dindon à la daube.

Chapon au riz. (*Entrée.*)

Videz et flambez légèrement un chapon; bridez-le avec une grosse aiguille; assujettissez-lui les cuisses, et troussez ses pattes en dedans; après quoi, posez-le sur l'estomac dans une casserole remplie de bouillon ou de consommé. Après l'avoir bien écumé, mettez-y une demi-livre de riz bien lavé et blanchi; couvrez la casserole, et faites bouillir à petit feu pendant deux heures environ; débridez ensuite votre volaille, mettez-la sur un plat; dégraissez votre riz; finissez-le avec un peu de beurre frais; assaisonnez-le de bon goût, et le versez sur votre chapon. S'il se trouvait trop épais, vous le délaierez avec un peu de bouillon ou de consommé.

Chapon au gros sel. (*Entrée.*)

Préparez-le comme le précédent, bardez-le et le mettez cuire dans le pot-au-feu, avec du bouillon ou du consommé dans une casserole. Quand il sera cuit, vous le dresserez sur un plat, l'arroserez de jus de bœuf, et lui répandrez une pincée de gros sel sur l'estomac.

DU COQ ET DE LA POULE.

On ne se sert généralement en cuisine de ces

deux oiseaux que pour faire du bouillon. Cependant il est beaucoup de maisons bourgeoises où l'on sert, soit au riz, soit au gros sel, une poule cuite au pot, qui, lorsqu'elle l'est modérément, conserve encore quelque succulence.

DE LA DINDE ET DU DINDON.

La dinde, femelle du dindon, lui est préférable par la délicatesse de sa chair; celui-ci cependant peut l'égaler quand il est jeune, tendre et gras. Mais s'il est vieux, sa chair est dure et coriace, et le seul parti que l'on en puisse tirer est de le mettre en daube

DU DINDON.

Dindon à la broche. (*Rôt.*)

Videz, flambez, épluchez et troussez votre dindon; bardez-le s'il est très-gras, ou, dans le cas contraire, piquez-le de lard fin bien assaisonné. Vous aurez soin de l'envelopper de papier beurré, et de le déballer aux trois quarts de sa cuisson, pour qu'il prenne une belle couleur. Servez-le arrosé de son jus.

Dinde aux truffes. (*Rôt.*)

Épluchez deux livres de truffes de Périgord; après les avoir bien lavées et fait égoutter, mettez-les dans une casserole avec une livre de lard haché, sel, poivre, muscade, bouquet d'aromates et les pelures de vos truffes hachées; laissez-les sur le feu pendant une demi-heure; ensuite vous les introduirez dans la dinde que vous aurez eu soin de vider par la poche, et vous la briderez. La dinde doit être ainsi préparée quatre jours avant la cuisson, afin de lui donner le temps de prendre le goût des

truffes. On la met à la broche enveloppée de papier beurré, deux heures sont nécessaires pour la cuisson; on la laisse ensuite prendre couleur pendant un quart d'heure, et on la sert sur un plat que l'on pare des pelures des truffes qu'on aura eu soin de conserver.

Dindon à la daube. (*Entrée.*)

Plumez, videz une vieille dinde, et troussez-lui les pattes dans le corps; faites-la refaire sur la braise; lardez-la de gros lardons bien assaisonnés, et enveloppez-la dans une étamine que vous coudrez; posez-la dans une marmite juste à sa grosseur; mettez-y des débris de veau, quelques tranches de jambon, si vous en avez, et même un jarret de veau; mouillez avec une chopine de vin blanc ou un poisson d'eau-de-vie, du bouillon, et ajoutez-y racines, ognons, un bouquet garni, sel, poivre, ail et laurier; faites-la cuire à petit feu, et retournez-la; quand elle sera cuite, passez le bouillon au tamis, et le faites réduire en glace que vous mettrez refroidir; étendez-la sur votre dinde; si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps; dressez cette dinde dans un plat, sur une serviette garnie de persil vert. On peut aussi la servir chaude, avec une partie de son fond réduit à consistance de sauce.

Dindon à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Flambez et épluchez un dindon, aplatissez-lui un peu l'estomac; troussez les pattes; mettez dans une casserole beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites refaire votre dindon, et mettez-le dans une

casserole de grandeur convenable, avec assaisonnement, sel et gros poivre; couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; si vous n'avez point de vin blanc, vous pourrez le remplacer par un demi-verre de bonne eau-de-vie; faites cuire à petit feu; vous dégraisserez et mettrez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Abattis de dindon à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Les abattis d'un dindon comprennent les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier; après avoir échaudé le tout et l'avoir épluché, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de giroflé, thym, laurier, basilic, champignons; passez le tout sur le feu, et ajoutez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon ou du consommé; assaisonnez de bon goût; ajoutez quelques navets passés à la poêle et roussis d'une belle couleur, faites cuire et dégraissez. Si la sauce est trop longue, vous la ferez réduire.

Abattis de dindon en haricot. (*Entrée.*)

Préparez votre abattis comme le précédent, et mettez-le cuire comme la dinde en daube. Quand il sera cuit, faites roussir du beurre, jetez-y des navets tournés, et retirez-les dès qu'ils auront pris une belle couleur. Mettez une cuillerée de farine dans le même beurre; faites un roux, mouillez-le avec le fond de l'abattis; faites-le bouillir et réduire; ensuite passez-le; remettez-y vos navets, et faites-les cuire dedans; vous y jetterez un petit morceau de sucre, après l'avoir dégraissé.

Dressez votre abattis; masquez-le avec les navets, Servez-vous de la sauce pour arroser le tout, et servez.

Ailerons de dindon à la chicorée. (*Entrée.*)

Désossez vos ailerons, après les avoir bien épluchés et flambés; faites-les blanchir légèrement, et piquez-les. Vous les ferez cuire comme la dinde en daube, en les couvrant d'un rond de papier beurré. Quand ils seront cuits, vous les dresserez sur un ragoût de chicorée.

Ailerons de dindon à la purée. (*Entrée.*)

Dépecez-les, et faites-les cuire comme les précédens; vous les égoutterez ensuite, et les dresserez sur une purée quelconque, à votre choix.

DE L'OIE DOMESTIQUE.

Oie à la broche. (*Rôt.*)

Prenez-la jeune, et qu'elle ait la graisse bien blanche; épluchez et flambez-la bien; ôtez les ailes, coupez-lui les ongles, et bridez-la en laissant les pattes en long; embrochez-la ensuite, et faites-la cuire. Il faut que le jus sorte des filets en la piquant avec la pointe d'un couteau.

Oie farcie et rôtie, à l'anglaise. (*Rôt.*)

Préparez-la comme la précédente, et remplissez-lui le corps avec une farce de son foie haché, plus des ognons coupés en dés, et une pincée de petite sauge verte hachée; le tout bien mêlé, passé dans le beurre et cuit à blond. Mettez-la en broche et faites-la cuire au même point. Vous pourrez la servir avec une réduction de blond de veau de jus de bœuf.

Oie farcie aux marrons et rôtie. (*Rôt.*)

Préparez votre oie ainsi qu'il a déjà été dit; passez son foie haché dans du beurre avec un ognon coupé en petits dés; ajoutez-y suffisante quantité de marrons préparés comme il est indiqué pour la purée de marrons. Assaisonnez de bon goût cette farce, et remplissez-en le corps de votre oie; rentrez-lui le croupion, et cousez-le, ainsi que la poche. Environ cinq quarts d'heure avant de servir, vous mettez cette oie à la broche. Observez le même degré de cuisson que si elle n'était point farcie.

Oie à la daube. (*Entrée.*)

Prenez de préférence une vieille oie; videz-la et troussez les pattes dans le corps; ensuite vous la ferez refaire sur le feu, et l'éplucherez; lardez-la partout avec des lardons assaisonnés et maniés avec du persil, de la ciboule, des échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic, hachés et presque réduits en poudre, sel, gros poivre, muscade râpée; après avoir ainsi lardé votre oie, vous la ficelez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, deux verres de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie; ognons et carottes; ajoutez encore un peu de sel et gros poivre; bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant quatre heures; la cuisson achevée, dressez la daube sur un plat, et si votre sauce se trouve trop longue, faites-la réduire, et arrosez-en votre oie, après l'avoir garnie des carottes et des ognons cuits avec elle. Vous pouvez aussi la laisser refroidir, l'arroser avec la même sauce,

et ne servir que quand cette sauce sera tout à fait en gelée; mais cette méthode n'est point la plus usitée. On préfère l'oie chaudement servie.

DU CANARD DOMESTIQUE (1).

Canard à la broche. (*Entrée*).

Prenez de préférence un canard femelle; épluchez et flambez-le; ôtez les ailes et le cou, coupez le petit bout des pattes, troussez-les en dehors, et bridez-le; avant de l'embrocher, frottez-le avec son foie, et enveloppez-le de papier que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson. Vous le servirez bien chaud accompagné de deux citrons entiers.

Canard aux olives. (*Entrée.*)

Troussez votre canard, bridez-le et faites-le revenir dans une casserole garnie de bardes de lard. Vous épluchercz une demi-livre d'olives que vous ferez blanchir; jetez-les ensuite dans la casserole où cuit le canard, et les laissez mijoter pendant quelques minutes. Puis servez votre canard entouré d'olives.

Canard aux navets à la bourgeoise. (*Entrée*).

Après avoir vidé, troussé et flambé votre canard comme le précédent, mettez un peu de beurre dans une casserole, et faites revenir votre canard, ainsi que des navets tournés; ensuite retirez-les; mettez dans le même beurre une cuillerée de farine; faites roussir ce mélange que vous mouillerez avec du bouillon; remettez-y votre canard et vos navets, avec un bouquet de persil garni, sel et poivre; observez que, si vos navets étaient

(1) Pour le canard sauvage, *Voy.* p. 159.

trop tendres, il ne faudrait les mettre que quand votre canard pourrait être à moitié de sa cuisson : quand le ragoût sera cuit, dégraissez-le; faites réduire la sauce s'il est nécessaire; versez-y un filet de vinaigre au moment de servir, et masquez votre canard avec les navets.

Canard à la sauce à l'orange. (*Entrée.*)

Préparez un canard comme pour le mettre en broche, et remplissez-le de beurre frais fondu, dans lequel vous aurez jeté le jus d'un citron; ensuite posez-le dans une casserole sur des bardes de lard, et couvrez-lui l'estomac de tranches de citron sans écorce ni pepins, et d'autres bardes de lard. Ajoutez une carotte tournée, un ognon, persil, ciboules et girofle; mouillez d'un verre de vin blanc, d'une quantité à peu près égale de consommé ou de bon bouillon; couvrez le tout d'un papier beurré; faites partir à grand feu, et ensuite mijoter avec feu dessus et dessous. Quand votre canard sera cuit, vous le dresserez sur un plat avec une sauce à l'orange.

Canard aux petits pois et autres légumes. (*Entrée.*)

Lorsque votre canard sera cuit, en procédant comme il est indiqué pour le canard à la sauce à l'orange, vous le dresserez de même, et le masquerez avec un ragoût de petits pois. Vous en userez de même pour le canard aux petits ognons.

Canard à l'italienne. (*Entrée.*)

Faites cuire un canard bien prépare avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre; mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; pas-

sez-les sur le feu; jetez-y une pincée de farine; mouillez avec la cuisson du canard qui doit être dégraissée et passée au tamis; faites-la réduire, dégraissez-la, et saucez-en votre canard.

DES PIGEONS.

Pigeons à la broche. (*Rôt.*)

Après avoir vidé et flambé plusieurs pigeons, épluchez-les; bridez-les, en observant de leur laisser les pattes en long; mettez-leur une feuille de vigne sur la poitrine, si c'est le temps, et par-dessus une barde de lard; embrochez-les sur un hatelet : trois quarts d'heure suffisent pour leur parfaite cuisson.

Pigeons à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Videz et échaudez vos pigeons; troussez-leur les pattes en dedans; faites-les ensuite dégorger et blanchir un moment, et retirez-les à l'eau fraîche; mettez-les dans une casserole entre deux bardes de lard, avec du consommé, et un bouquet garni; lorsqu'ils seront cuits, dégraissez leur fond, et jetez-le dans une espagnole, que vous ferez clarifier et réduire à consistance de sauce.

Pigeons en compote. (*Entrée.*)

Plumez, épluchez et videz vos pigeons; remettez-leur le foie dans le corps; laissez les ailerons et troussez les pattes en dedans, flambez-les et les épluchez de nouveau. Faites-les revenir dans du beurre, et retirez-les; jetez dans ce même beurre des dés de petit lard dessalé, et retirez-les aussi après leur avoir fait prendre couleur. Faites un roux, toujours avec le même beurre; mettez-

y vos pigeons, votre lard, et mouillez-le avec moitié vin, moitié bouillon ou eau; ajoutez un bouquet de persil bien garni, champignons, ail, sel, poivre, aromates, épices fines, et des petits ognons passés au beurre dans une autre casserole. Laissez cuire le tout à petit feu. Lorsque vous serez pour dresser vos pigeons, faites réduire la sauce, si elle se trouve trop longue.

Pigeons à la crapaudine. (*Entrée.*)

Quand vous aurez préparé vos pigeons comme les précédens, levez-leur l'estomac, depuis le bas du côté des cuisses jusqu'à la jointure des ailes, et rabattez-leur cette portion sur le jabot; aplatissez le corps sans briser les os, et posez-les à côté les uns des autres au fond d'une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre un morceau de beurre. Assaisonnez-les de bon goût, et laissez-les cuire aux trois quarts; retirez-les alors; panez-les bien également, et achevez-les sur le gril à un feu doux. Vous les servirez avec un jus clair, ou une sauce piquante ou poivrade.

Pigeons au blanc. (*Entrée.*)

Préparez-les comme les pigeons en compote, faites-les dégorger, blanchir et revenir ensuite dans du beurre, sans qu'il roussisse; saupoudrez-les de farine, mouillez-les avec du bouillon, et ajoutez sel, poivre, épices fines, aromates, un bouquet de persil et ciboules, petits ognons blancs et champignons. Vos pigeons cuits, si la sauce se trouve trop longue, faites-la réduire; liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans du lait, et arrosez-en vos pigeons que vous aurez eu grand soin de tenir chauds.

Pigeons à la chipolata. (*Entrée.*)

Troussez et bridez des pigeons, puis mettez-les dans une casserole, le tout garni des bardes de lard; ajoutez ognons, carottes, bouquet garni, mouillez le tout avec du bouillon, et faites mijoter pendant une heure; débridez, servez sur votre plat et couvrez-les d'une chipolata.

Pigeons aux petits pois. (*Entrée.*)

Préparez vos pigeons comme ceux en compote, faites-les revenir, et ensuite de gros dés de petit lard dessalé, que vous ôterez dès qu'ils auront pris une belle couleur; jetez de la farine dans le même beurre, et faites un roux dans lequel vous remettrez lard et pigeons pour les faire cuire. Lorsqu'ils y auront été quelques instans, pendant lesquels vous aurez eu soin de les retourner, mouillez peu à peu avec de bon bouillon, en retournant toujours; et quand il bouillira, vous ajouterez un bouquet de persil garni, ail et girofle, et ne le ferez plus que mijoter jusqu'à demi-cuisson des pigeons. Alors versez des petits pois dans votre casserole, et laissez cuire le tout, en ayant toujours soin de le retourner. A la fin, vous dégraisserez vos pigeons, les masquerez avec les pois, et si la sauce se trouvait trop longue, vous la feriez réduire, avant de l'employer pour arroser votre ragoût.

Vous pouvez aussi faire cuire et accommoder vos pois à part. Dans ce cas, vous mettrez vos pigeons dans une casserole, entre deux couches de bardes de lard, avec des carottes, quelques ognons, tout l'assaisonnement ci-dessus, et, si vous en avez, des parures de veau et des tranches

de jambon; vous les mouillerez de même avec du bouillon, et, quand ils seront cuits, vous les dresserez et les masquerez pareillement avec votre ragoût de petits pois.

Pigeons en marinade. (*Entrée.*)

Coupez en deux, dans leur longueur, des pigeons rôtis, et faites-les mijoter dans une marinade cuite. Lorsqu'il s'agira de les faire frire, vous les égoutterez, les tremperez dans une pâte légère, c'est-à-dire, où il entrera des blancs d'œufs fouettés, et les mettrez dans la friture bien chaude; vous les servirez comme tous les mets de ce genre, avec du persil frit dessous ou dessus, à votre choix.

POISSONS D'EAU DOUCE.

DU BROCHET.

Brochet au court-bouillon. (*Rôt et entrée.*)

Ne l'écaillez point, ôtez-en seulement les ouïes; après l'avoir vidé, vous le ferez cuire dans un court-bouillon, et le servirez sur une serviette, avec du persil autour. Ainsi préparé, il est considéré comme rôti.

Servi pour entrée, on l'écaille, on le coupe en tronçons, et on le fait cuire au court-bouillon; quand il est cuit et prêt à être servi, on le dresse sur un plat, en mettant dessous la sauce que l'on juge la plus convenable.

Brochet au bleu. (*Entrée.*)

Préparez votre brochet comme il est dit pour le mettre au court-bouillon; quand il sera prêt, mettez-le dans une poissonnière où il tienne aisément, et arrosez-le de vinaigre rouge bouillant;

mouillez-le d'une braise maigre ou grasse, couvrez-le de papier beurré, et faites-le cuire à petit feu. Vous le servirez sur une serviette avec du persil en branches.

Brochet à l'allemande. (*Entrée ou relevée.*)

Préparez un brochet que vous aurez laissé mortifier aussi long-temps que possible; coupez-le par tronçons, et mettez-le cuire avec moitié eau douce, moitié eau de sel, des tranches de carottes, des branches de persil et du laurier. Lorsqu'il sera cuit, vous le dépouillerez, le dresserez sur un plat couvert d'une serviette, et remplirez chaque tronçon de radis noir râpé. Servez-le avec une sauce au beurre ou toute autre convenable dans une saucière.

Brochets frits. (*Rôt.*)

On ne fait frire que ceux qui sont trop petits pour qu'un seul puisse former un plat. Écaillez, videz-les; coupez les nageoires, et ôtez les ouïes; trempez-les dans un peu de lait; roulez-les dans la farine, et faites-les frire.

Brochet à l'étuvée. (*Entrée.*)

Faites un roux avec du beurre et de la farine; mettez une chopine de bon vin rouge, un bouquet de fines herbes, trois ou quatre clous de girofle, deux bonnes poignées de petits ognons à moitié cuits, champignons, culs d'artichauts, poivre, sel; cela fait, coupez votre brochet en morceaux, et mettez-les dans la casserole; faites mijoter à un feu doux jusqu'à parfaite cuisson; ôtez le bouquet, et finissez votre ragoût avec un morceau de beurre. Ajoutez deux anchois hachés,

et une cuillerée de câpres; dressez votre poisson en garnissant le plat avec du pain frit, et versez la sauce par-dessus.

Côtelettes de brochet en papillotes. (*Rôt.*)

Prenez un brochet, ôtez-en la peau, levez les chairs en forme de côtelettes; passez-les dans des fines herbes hachées; et, du reste, faites-les cuire et versez-les comme des côtelettes de veau en papillotes.

DE L'ANGUILLE.

Anguille à la broche. (*Rôt.*)

Dépouillez et videz-la, coupez-lui la tête, les nageoires et le bout de la queue; mettez-la sur des charbons ardens, en ayant soin de la retourner, ensuite essuyez-la bien; tournez-la en rond, passez des hatelets au travers, et fixez-la ferme avec une ficelle; ensuite mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre, des tranches de carottes, des aromates, persil, ciboule, un peu de girofle, quelques ognons, du bouillon ou consommé, et le tiers de vin de Champagne ou autre bon vin blanc; faites bouillir. Quand votre anguille sera cuite à moitié, vous la fixerez après une broche, l'envelopperez de papier beurré, et achèverez de la faire cuire à un feu clair. Déballez-la avant de la retirer; faites-lui prendre un peu de couleur; dressez-la, et servez dessous, ou une ravigote ou une italienne rousse.

Anguille à la poulette. (*Entrée.*)

Préparez une anguille comme la précédente; coupez-la en tronçons; faites-les dégorger, et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel,

gros poivre, muscade, passez-la sur le feu; saupoudrez-la de farine; mouillez avec du bouillon et une demi-bouteille de vin de Champagne, ou du moins de quelque bon vin blanc; ajoutez-y un maniveau de champignons bien blancs, des petits ognons, un bouquet de persil garni, girofle et laurier. Votre anguille cuite, égouttez-la, et dressez-la sur un plat avec des croûtons de pain frits entre chaque morceau; faites réduire la sauce après l'avoir dégraissée, liez-la avec trois jaunes d'œufs, passez-la à l'étamine, vanez-y un bon morceau de beurre frais, et jetez-y le jus d'un citron.

Anguille à la tartare. (*Entrée.*)

Préparez votre anguille, et coupez-la par tronçons comme celle ci-dessus; faites-la cuire dans un court-bouillon avec un peu de sel; lorsqu'elle sera froide, vous l'égoutterez et la roulerez dans de la mie de pain; trempez-la dans deux jaunes d'œufs incorporés avec du beurre frais fondu, et repanez bien également; faites-lui prendre couleur sur le gril, et dressez-la sur une sauce à la tartare. (*Voy.* Sauce à la tartare.)

Au lieu de la mettre cuire dans un court-bouillon, vous pouvez aussi la placer dans une casserole avec des tranches de carottes et d'ognons, des ciboules coupées, quelques branches de persil, des aromates, poivre, sel, girofle, que vous mouillerez de vin blanc : cuite ainsi, votre anguille aura un goût très-supérieur.

Anguille à la Sainte-Menehould. (*Entrée.*)

Préparez votre anguille comme si vous la vou-

liez mettre à la broche (*Voy.* Anguille à la broche); posez-la sur une tourtière, mouillez-la d'œufs battus, panez-la; repassez dessus du beurre frais fondu, et repanez-la; vous la mettrez ensuite ou dans le four, ou sous un four de campagne. Quand elle aura pris une belle couleur, vous la dresserez sur votre plat, et verserez dans le milieu, soit une ravigote, soit une italienne blanche.

DE LA CARPE.

Carpe frite. (*Rôt.*)

Écaillez une carpe, coupez-lui les nageoires et ciselez-la; fendez-la par le dos dans toute sa longueur; ôtez-lui tout ce qu'elle a dans le corps, et la tête, les ouïes et la pierre jaune; humectez-la de lait, et farinez-la bien : cela fait, vous la ferez frire, et la servirez avec ses œufs ou laitances par-dessus. Vous aurez eu soin de ne les mettre dans la friture que lorsque la carpe aura eu le temps de cuire à moitié.

Carpe au bleu.

Videz une carpe sans lui ouvrir trop le ventre; prenez garde surtout de crever l'amer et d'endommager ses écailles; ôtez-lui ses ouïes sans gâter la langue. Lorsqu'elle sera préparée de la sorte, vous la ferez cuire et la servirez ensuite comme un brochet au bleu. (*Voy.* Brochet au bleu.)

Carpe grillée, à la sauce aux câpres. (*Entrée.*)

Après avoir préparé votre carpe comme pour la faire frire, hors que vous la viderez par le ventre et ne lui fendrez point le dos, vous la mettrez dans un plat avec du sel, du poivre et de

l'huile. Pendant qu'elle y prend du goût, passez la laitance ou les œufs dans du beurre avec des fines herbes; vous la remettrez ensuite dans le ventre de votre carpe, et le lui ayant cousu, posez-la sur le gril, à un feu modéré. Quand elle est grillée à point, vous la dressez sur votre plat, et la masquez avec une sauce aux câpres (*Voy.* Sauce blanche), ou une maître-d'hôtel.

Laitances de carpes, frites. (*Rôt.*)

Faites dégorger à plusieurs eaux des laitances de carpes dont vous aurez ôté les boyaux, et ensuite blanchir dans de l'eau bouillante avec un filet de vinaigre et un peu de sel; égouttez-les, trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

Matelote de carpe et autres poissons. (*Entrée.*)

Prenez une carpe œuvée et une laitée, un brochet et une anguille; écaillez et videz vos carpes, sans oublier d'ôter de la tête la pierre jaune qui s'y trouve, et réservez les œufs et laitances. Préparez votre brochet comme pour le mettre en étuvée, et votre anguille comme si vous la vouliez accommoder à la tartare; ayez soin de tailler tous ces poissons par tronçons à peu près égaux; mettez dans une casserole, avec carottes et ognons en tranches, un bouquet garni, et un maniveau de champignons bien blancs et bien lavés, sel, gros poivre et muscade. Mettez d'abord vos tronçons d'anguille; mouillez-les avec deux ou trois bouteilles de vin, et faites-les bouillir à grand feu : quand ils seront cuits à moitié, vous mettrez les morceaux de brochet, et enfin ceux de

elle est cuite, écaillez-la; dressez-la sur le plat que vous devez servir, et arrosez-la avec une sauce blanche aux câpres, ou autre qui convienne. Vous pouvez également la servir sur un ragoût de légumes au gras ou au maigre.

Au lieu de la mettre cuire dans un court-bouillon, vous pouvez la mettre dans une casserole, avec ognons et carottes coupés en tranches, persil, laurier, etc., du sel, et la mouillez avec de l'eau.

Perche frite. (*Rôt.*)

Lorsqu'elle est préparée comme on a dit de le faire pour la mettre au vin, on la cisèle des deux côtés; ensuite on la fait mariner avec un peu d'huile, du jus de citron, de l'ognon en tranches, sel et persil vert. Au moment de la mettre dans la friture, vous l'égoutterez et la farinerez bien. Servez-la très-chaude, pour qu'elle n'ait pas le temps de s'amollir.

Perches en matelote. (*Entrée.*)

Préparez-les à l'ordinaire; coupez-les en tronçons, et faites-les cuire de l'une ou de l'autre des façons ci-devant indiquées. (*Voy.* Matelote.)

DE LA TANCHE.

Tanche grillée. (*Rôt.*)

Pour l'écailler, faites bouillir de l'eau dans un chaudron; mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez le chaudron, et mettez un poids sur le couvercle; retirez-la après l'y avoir laissée un moment; écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher : après cela, videz-la, lavez-la bien,

ôtez les nageoires et les ouïes; faites-la cuire ır le gril, comme les autres poissons, et servez- avec les mêmes sauces.

Tanche à l'étuvée. (*Entrée.*)

Préparez-la comme la précédente; quand cette pération sera faite, vous ferez cuire et dresserez otre poisson comme il est expliqué à l'article *rochet en étuvée.*

Tanche à la poulette. (*Entrée.*)

Préparez-la comme la tanche grillée; quand lle le sera, vous l'accommoderez comme l'an- guille à la poulette. Elle se sert de même. (*Voy.* nguille à la poulette.)

Tanches à l'italienne. (*Entrée.*)

Mettez dans une casserole, avec des tranches de arottes et d'ognons, un bouquet garni, sel, oivre, épices fines et aromates, des tanches pré- parées de la manière ci-dessus prescrite; mouillez- es de vin blanc suffisamment pour qu'elles trem- pent. Lorsqu'elles seront cuites, vous les dresse- rez et les arroserez d'une italienne rousse.

Tanches frites. (*Rôt.*)

Après avoir préparé vos tanches comme il a été dit plus haut, vous les ouvrez par le dos; enle- vez l'arête, et les saupoudrez avec un peu de sel; farinez-les ensuite et les mettez dans une friture bouillante; faites-leur prendre une belle couleur, et servez-les sur un plat couvert d'une serviette. Vous pouvez aussi leur faire une sauce avec un anchois, des champignons, des truffes et des câ- pres, le tout haché bien menu, et mijoté dans du jus de viande avec du jus de citron.

DE LA LOTTE.

Lotte au court-bouillon. (*Entrée.*)

Elle n'a point d'écailles, et ne peut se dépouiller : on la vide, on la limone sur des charbons ardens comme l'anguille, après quoi on la nettoie bien et on la fait cuire dans un court-bouillon, et on la sert de la même manière que tous les poissons qui se font cuire ainsi.

Lotte frite. (*Rôt.*)

Après l'avoir préparée comme il est dit ci-dessus, mettez-la dans une marinade assez de temps pour qu'elle y prenne goût. Vous la ferez frire ensuite comme tout autre poisson, et la servirez de même.

DES LAMPROIES.

Lamproies à la poulette. (*Entrée.*)

Les lamproies sont des espèces d'anguilles qui n'en diffèrent que par les trous qu'elles ont des deux côtés du corps; il y en a de rivière et de mer. Il faut les limoner comme la tanche, en les passant dans l'eau bouillante : vous les coupez par tronçons, et les préparez comme l'anguille. (*Voy.* Anguille à la poulette.)

Lamproies à la tartare. (*Entrée.*)

Quand votre lamproie sera dépouillée, vidée et limonée à l'eau bouillante, préparez-la et faites-la cuire de tout point comme une anguille à la tartare : vous la servirez de même et accompagnée de la même sauce.

Lamproie en matelote. (*Entrée.*)

Limonez-la bien à l'eau bouillante, et préparez-la du reste comme on prépare les anguilles

qu'on veut mettre en matelote; faites-la cuire et servez-la comme il est indiqué à l'article de la Carpe en matelote, en observant de jeter la tête de votre lamproie.

DU BARBILLON.

Barbillon sur le gril. (*Entrée.*)

Après avoir écaillé et vidé votre barbillon, vous le mettrez sur un plat avec persil et ciboule hachés, sel, poivre et un peu d'huile. Trois quarts-d'heure avant de le servir, vous le poserez sur le gril à un feu modéré, et le servirez masqué avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Barbillon de diverses façons.

Le barbillon s'accommode et se sert de toutes les façons usitées pour la carpe.

DES GOUJONS.

Étuvée de goujons. (*Entrée.*)

Écaillez, videz et essuyez bien vos goujons; il n'est pas inutile de les laver; mettez, dans le fond du plat que vous devez servir, du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalottes, du thym, du laurier, du basilic, le tout haché très-menu, sel et gros poivre; arrangez vos goujons dessus, et recouvrez-les d'un lit des mêmes ingrédiens; mouillez-les avec un verre de vin rouge; couvrez votre plat, et faites bouillir sur un bon feu. Dès que vous verrez qu'il ne reste qu'un peu de sauce, vous servirez votre étuvée sur le même plat que vous l'aurez faite.

Goujons frits. (*Rôt.*)

Après avoir écaillé, vidé et essuyé vos goujons sans les laver, vous les farinerez et les mettrez dans une bonne friture bouillante; retirez-les après sept ou huit minutes de cuisson, et servez promptement.

DU GARDON ET DES AUTRES POISSONS DE RIVIÈRE, dits POISSONS BLANCS.

Tous ces poissons, qui ne sont pas fort estimés, quoique plusieurs aient leur mérite, s'accommodent comme les poissons dont on a parlé ci-devant, c'est-à-dire, quand ils sont gros, au court-bouillon, sur le gril, à la sauce blanche, en matelote; plus petits, on les fait frire également, et on les sert de même. (*Voy.* Brochet, Carpe, Barbillon.)

Les petits poissons blancs, tels qu'ablettes, éperlans de rivière, vendeuvres, etc., dont les gourmands ne veulent point entendre parler, et que plus d'un cuisinier habile leur sert, sans qu'ils s'en doutent, pour des *goujons*, en les roulant pour leur donner une forme ronde, se préparent et se font frire comme il est dit ci-devant à l'article des *Goujons frits*.

DES GRENOUILLES.

Grenouilles en fricassée de poulet. (*Entrée.*)

Il n'y a que les cuisses de bon, en sorte qu'il faut leur couper absolument les pattes et le corps, cela fait, dépouillez ces cuisses; passez les grenouilles dans l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche, et les mettez dans une casserole avec

les champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; passez-les un instant sur le feu avec cet assaisonnement; ajoutez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon; mettez sel, gros poivre; faites cuire et réduire à courte sauce; vous la lierez avec trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre, et ensuite vous jetterez dedans un peu de persil blanchi et haché.

Grenouilles frites. (*Entremets.*)

Mettez-les mariner crues pendant une heure avec moitié vinaigre et moitié eau, persil, tranches d'ognons, deux gousses d'ail, échalottes, bouquet de thym, laurier; faites-les ensuite égoutter, farinez et faites frire; servez garni de persil frit.

POISSONS DE MER.

DU TURBOT.

Turbot au court-bouillon. (*Rôt et relevé.*)

Après avoir ôté les ouïes, faites une ouverture au ventre du côté noir, et ôtez les boyaux du même côté; enlevez, par le moyen d'une incision au dos, un nœud de son arête, et coupez le plus d'arêtes transversales que vous pourrez; bridez-lui la gueule avec une aiguille, et frottez-le avec du citron; ensuite mettez-le dans une turbotière; faites-le cuire dans une eau de sel légère et tirée à clair, et ajoutez une ou deux pintes de lait; faites-le partir sur un grand feu que vous couvrirez peu après, en prenant bien garde qu'il ne

bouille, car votre turbot se romprait lorsqu'il serait cuit. Vous l'égouttez un quart-d'heure avant de servir, et, après l'avoir débridé, vous le mettez sur une planche couverte d'une serviette; vous garnissez les parties défectueuses avec du persil en branches, et le servez soit avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois dans une saucière, soit simplement avec un huilier.

Turbot en salade. (*Entrée.*)

Coupez un turbot cuit et froid, ou les restes d'un turbot, en morceaux de la grosseur et de la forme que vous voudrez; vous le dresserez sur un plat, et le garnirez avec des cœurs de laitues, des quartiers d'œufs durs, des anchois, des filets de cornichons et des truffes, des câpres, de l'estragon en branches, des petits ognons blancs cuits dans du consommé, des tranches de betterave, etc.; vous délaierez dans une casserole un peu d'huile avec du vinaigre, du sel, du poivre et de la ravigote hachée menu, et vous en arroserez votre turbot; vous pouvez aussi le servir simplement avec un huilier, ou tout accommodé comme une salade.

Turbot au gratin. (*Entrée.*).

Préparez un turbot comme si vous vouliez le mettre au court-bouillon; quand il sera bien égoutté, vous lui fendrez le dos, et le poserez sur un plat dans le fond duquel vous aurez étendu du beurre frais; répandez dessus des fines herbes hachées, et saupoudrez-le de sel fin; ensuite panez-le avec d'autres fines herbes, mêlez avec de la chapelure et assaisonnez de sel fin et d'épices fines; lorsqu'il sera pané bien également, vous l'arroserez de beurre frais tiède, et le mouillerez avec du

bon vin blanc. Commencez la cuisson de votre turbot sur un feu vif; quand il sera cuit à moitié, vous le mettrez soit au four, soit sous le four de campagne pour s'achever; vous le servirez avec son mouillement dans le plat où il a cuit; ou, si vous avez de l'italienne, égouttez-le et l'arrosez ensuite avec cette sauce. (*Voy.* Italienne.)

Turbot aux câpres. (*Entrée.*)

Après avoir préparé comme il a été dit précédemment, bien lavé et séché un petit turbot, mettez dans une casserole un peu de thym, du persil, des fines herbes, et un ognon coupé en tranches; placez votre turbot dans cette casserole; recouvrez-le d'un lit des mêmes ingrédiens en y ajoutant quelques ciboules et un peu de basilic; versez dans la casserole une égale quantité de vin et de vinaigre blanc, telle que le poisson en soit couvert, saupoudrez-le avec un peu de sel gris et de poivre en grains; mettez la casserole sur un feu doux que vous animerez graduellement jusqu'à parfaite cuisson: retirez ensuite la casserole, et laissez-y le turbot; mettez dans une autre casserole un fort morceau de beurre, deux anchois désossés et lavés, deux grandes cuillerées de câpres hachées bien menu, quelques ciboules entières, un peu de poivre, sel, et muscade râpée, de la farine, une cuillerée de vinaigre et un peu d'eau; vous mettrez cette casserole sur le feu, et vous remuerez quelque temps son contenu: remettez votre turbot sur le feu; quand il sera réchauffé, vous le dresserez sur un plat, l'arroserez avec un peu de sauce, et l'entourerez de raifort: servez le reste de la sauce dans une saucière.

Turbot à la sauce tomate. (*Entrée.*)

Apprêtez et faites cuire le turbot comme celui au court-bouillon; quand il sera cuit, vous le dresserez sur un plat, après l'avoir égoutté, et le masquerez avec une sauce tomate. (*Voy.* cette sauce.)

DU SAUMON.

Saumon grillé, à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Nettoyez bien une darde ou tranche de saumon; marinez-la bien avec huile, persil, ciboules, et une feuille de laurier; mettez-la ensuite sur le gril; pendant la cuisson, vous l'arroserez avec sa marinade, et la retournerez : ayez soin qu'elle ne brûle pas; lorsqu'elle sera cuite, vous la dépouillerez, la dresserez et l'arroserez d'une sauce au beurre : parsemez-la de câpres un instant avant de la servir.

Saumon à l'italienne.

La manière de le préparer et de le faire cuire est la même que la précédente. Quand vous aurez dressé votre saumon, vous l'arroserez avec une italienne. (*Voy.* cette sauce.)

Saumon au bleu. (*Rôt.*)

Videz votre saumon sans lui couper le ventre; lavez-le et essuyez-le bien ; cela fait, vous le ferez cuire et le servirez comme le brochet au bleu. Observez que, pour que votre saumon cuise, il faut le faire bouillir très-doucement.

Saumon au court-bouillon. (*Rôt et entrée.*)

Préparez-le comme le précédent, et faites-le cuire absolument comme il est enseigné pour le

brochet au court-bouillon : vous le servirez de même.

Saumon à la genevoise. (*Entrée.*)

Ficelez votre darde après l'avoir bien nettoyée; mettez-la dans une casserole avec des tranches de carottes et d'ognons ; épicez de sel, poivre, épices fines, aromates, persil et ciboules, et mouillez de bon vin rouge. Quand elle sera cuite, vous passerez une partie de l'assaisonnement et le ferez réduire à consistance de sauce, en le mêlant avec une égale quantité d'espagnole. Liez cette sauce avec un morceau de beurre frais; passez-la, et arrosez-en votre saumon sur le plat où vous devez le servir.

Saumon en salade. (*Entrée.*)

Prenez du saumon froid précédemment cuit au court-bouillon; coupez-le par tranches minces; dressez et décorez-le comme le turbot en salade; assaisonnez-le de même, et servez.

DU SAUMON SALÉ.

Il se sert à différentes sauces, comme le saumon frais, mais il faut le faire dessaler d'abord, et observer pour sa cuisson les choses suivantes:

Lorsqu'il sera bien dessalé, mettez-le cuire dans de l'eau fraîche, que vous écumerez sitôt qu'elle commencera à bouillir; retirez ensuite le vase et égouttez votre saumon; après cela vous pourrez l'employer comme bon vous semblera.

DU SAUMON FUMÉ.

La meilleure façon de l'accommoder, et aussi la plus usitée, est celle-ci : coupez-en des tran-

ches, sautez-les dans l'huile sur un feu vif; quand elles seront cuites vous les égoutterez, les dresserez à sec, et les arroserez avec du jus de citron.

DU THON.

Thon frais de diverses façons.

On le prépare, on l'accommode, on le sert ordinairement comme le saumon. (*Voy.* Saumon.)

Thon mariné en salade. (*Hors-d'œuvre.*)

Vous le coupez et le parez comme le brochet en salade : servez-le avec un huilier.

Thon à la provençale. (*Entrée.*)

Arrangez votre thon sur le plat que vous devez servir, avec d'excellent beurre, persil et fines herbes bien hachés; panez-le de mie de pain, et faites-lui prendre couleur sous un four de campagne.

DE L'ESTURGEON.

Esturgeon au court-bouillon. (*Rôt et entrée.*)

Videz votre esturgeon; ôtez-en les ouïes, lavez-le, et mettez-le cuire dans un bon court-bouillon un peu salé, avec feu dessus et dessous; quand il sera cuit, vous le dresserez comme le brochet préparé de la même manière, et l'accompagnerez d'une italienne dans une saucière.

Esturgeon au four. (*Rôt.*)

Faites une marinade avec très-peu de sel; incorporez-y une pinte de bon consommé, et faites-la réduire à un quart; mettez votre esturgeon dans un plat à sauter, avec cette marinade, et faites-le cuire au four de campagne, entre deux feux, en le retournant et en l'arrosant de temps

en temps ; lorsqu'il sera cuit, vous le glacerez d'une belle couleur. Faites une sauce en incorporant de l'espagnole dans une partie de la marinade, et la faisant réduire suffisamment.

Esturgeon à la broche. (*Rôt.*)

Dépouillez un tronçon d'esturgeon : piquez-le de petit lard bien assaisonné, ou de filets d'anguille et d'anchois. Ensuite mettez-le tremper pendant deux ou trois heures dans une marinade au vin blanc, c'est-à-dire dans laquelle vous aurez mis du vin blanc au lieu de vinaigre; égouttez votre poisson avant de le coucher sur la broche; fixez-le adroitement sans le gâter; faites-le cuire à feu clair, et arrosez-le souvent avec sa marinade passée. Quand il sera cuit et d'une belle couleur, vous le servirez avec une sauce poivrade ou autre qui ait du montant.

Côtelettes d'esturgeon en papillotes. (*Rôt.*)

Coupez en côtelettes un morceau d'esturgeon que vous aurez préalablement nettoyé et dépouillé ; faites cuire ces côtelettes comme celles de veau en papillotes. Outre la préparation ordinaire, vous pouvez ajouter des bardes de lard sur chacune de vos côtelettes d'esturgeon.

DE L'ALOSE.

Alose au court-bouillon. (*Rôt et entrée.*)

Videz et n'écaillez point votre alose ; faites-la cuire dans un court-bouillon comme le brochet, et servez-la de même.

Vous pouvez aussi mettre dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, un peu de court-bouillon passé, et en faire une

sauce que vous servirez dans une saucière à côté de votre alose. Il faut avoir soin de tourner toujours cette sauce, tandis qu'elle est sur le feu.

Aloses grillées ou bouillies, à la sauce blanche (*Rôt et entrée.*)

Après avoir écaillé et vidé vos aloses, vous les fendez un peu par le dos, et les faites mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, épices fines et aromates, persil en branches et ciboules ; mettez-les sur le gril, et arrosez-les de temps en temps avec leur marinade, ou faites-les bouillir dans une eau de sel. Lorsqu'elles seront cuites, servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Alose à la purée d'oseille. (*Entrée.*)

Préparez et faites-la cuire comme celles à la sauce blanche. Quand elle sera égouttée, dressez sur une purée d'oseille. (*Voy.* Purée d'oseille.)

DU CABILLAUD OU MORUE FRAICHE.

Cabillaud à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Videz votre cabillaud, ôtez-lui les ouïes, lavez-le; faites une forte eau de sel, parce que ce poisson ne prend pas plus de sel qu'il ne faut. Quand elle sera claire, ficelez la tête de votre cabillaud; mettez-le dans la poissonnière et l'eau de sel par dessus; faites-le cuire à très-petit feu sans qu'il bouille; égouttez-le, et servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Cabillaud à la hollandaise. (*Entrée.*)

Préparez-le et faites-le cuire comme le précédent; dressez-le sur un plat, garnissez-le de pommes de terre cuites à l'eau et bien épluchées,

et servez-le avec du beurre fondu dans une saucière.

DE LA MORUE SALÉE.

Morue à la maître-d'hôtel. (*Entrée.*)

Faites-la dessaler dans un mélange égal d'eau et de lait; ensuite échaudez-la pour l'écailler plus facilement. Lorsqu'elle sera bien préparée, mettez-la cuire à l'eau froide. Vous aurez soin de tourner lorsqu'elle commencera à bouillir, et de ne point tarder à la retirer. Vous l'égoutterez et la mettrez sur un plat. Masquez-la avec une sauce à la maître-d'hôtel dans laquelle vous verserez quelques gouttes de citron, et servez de suite.

Morue à la sauce blanche, aux câpres. (*Entrée.*)

Après l'avoir fait dessaler et cuire de la façon que nous venons d'indiquer plus haut, servez-la comme le cabillaud à la même sauce. (*Voy.* page précédente.)

Morue à la hollandaise. (*Entrée.*)

Faites-la dessaler et cuire comme la morue à la maître-d'hôtel; quand elle sera prête; vous la dresserez comme le cabillaud à la hollandaise.

Morue au beurre noir. (*Entrée.*)

Dessalez et faites cuire votre morue comme il a été indiqué au commencement de cet article; faites un beurre noir, dans lequel vous jetterez un peu de vinaigre, et arrosez-en votre morue, après l'avoir bien égouttée et l'avoir dressée sur le plat que vous voulez servir.

Brandade de morue. (*Entrée.*)

Otez les arêtes d'une crête de morue, et après

l'avoir fait dessaler de la manière indiquée pour la morue à la maître-d'hôtel, et cuire de même, écrasez-la avec vos doigts, et la mettez dans une casserole, avec une gousse d'ail hachée, deux jaunes d'œufs et une cuillerée de crême double; posez-la sur un fourneau bien doux, en la remuant toujours; faites-lui boire peu-à-peu une bonne demi-livre d'huile fine; servez-la chaudement, entourée de croûtons passés au beurre.

Morue à la provençale. (*Entrée.*)

Dépouillez un morceau de morue cuite à l'eau dessalée comme il a été dit déjà; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalotte, un peu d'ail écrasé, persil, ciboules, du citron en tranches sans peau ni pepins, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre; arrangez la morue dessus; couvrez-la d'un lit du même assaisonnement que dessous, et panez-la ensuite avec de la chapelure de pain; mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement; ajoutez-y du jus de citron, un peu de gros poivre, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

Queues de morue à l'anglaise. (*Entrée.*)

Faites fondre un peu de beurre frais, ajoutez autant d'huile, des filets d'anchois, persil, échalottes et ciboules hachés, et des tranches de citron sans peau ni pepins; faites chauffer le tout sur un feu doux; épicez de sel, gros poivre, un peu d'ail. Cette sauce étant bien liée, vous en mettrez la moitié au fond d'un plat, vous dres-

serez dessus vos queues de morue dessalées, cuites comme la morue à la maître-d'hôtel; vous les entourerez de croûtons frits au beurre, et vous les arroserez avec le reste de la sauce. Servez promptement.

DE LA RAIE.

Raie à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Après avoir bien lavé votre raie avec de l'eau fraîche, lui avoir ôté l'amer du foie, que vous ne lui remettez pas dans le corps, et coupé les ailes par morceaux, faites-la cuire dans un chaudron ou une terrine, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'ognons et un peu de sel; qu'elle ne fasse que deux bouillons, afin qu'elle ne cuise pas trop; retirez-la, mettez-la sur un plat pour l'éplucher; remettez-la sur le fourneau avec un peu de son court-bouillon. Lorsque vous voudrez la servir, égouttez-la, dressez-la, mettez son foie dessus, rangez ses ailes en morceaux tout autour, et arrosez-la d'une sauce blanche aux câpres et aux anchois, d'une sauce à l'huile, ou de telle autre que vous jugerez à propos.

Raie au beurre noir. (*Entrée.*)

Faites cuire votre raie comme la précédente; nettoyez-la, dressez et parez-la de même; faites frire du persil en feuilles dans un beurre noir, mettez-le autour de votre poisson; jetez du vinaigre dans ce même beurre noir, assaisonnez-le, et arrosez-en votre raie.

Raie à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Faites cuire votre raie dans un court-bouillon: quand elle sera cuite, vous en ôterez la peau de

dessus des deux côtés ; vous la parerez et la dresserez sur le plat, comme il a été dit pour celle à la bourgeoise ; ensuite vous la masquerez d'une sauce blanche avec des câpres par dessus, ou bien des cornichons coupés en petits dés.

Raie en marinade. (*Entrée.*)

Coupez une raie en morceaux, après l'avoir vidée, nettoyée et fait cuire comme celle à la bourgeoise, ou bien les restes d'une raie qui aura été déjà servie : faites mariner ces morceaux avec un peu de sel, du vinaigre, persil, ciboules coupées en deux ; égouttez-les bien, trempez-les dans une pâte à frire légère, et mettez-les dans la friture : dressez-les sur une sauce poivrade.

DES SOLES.

Soles frites. (*Entremets.*)

Nettoyez et videz bien vos soles, trempez-les dans du lait, farinez-les des deux côtés, et mettez-les dans la friture bien chaude ; couvrez un plat d'une serviette : vous dresserez vos soles sur cette serviette avec des citrons entiers.

Soles sur le plat. (*Entrée.*)

Fendez par le dos des soles que vous aurez vidées et nettoyées ; insinuez-leur dans le corps des fines herbes hachées et passées dans le beurre ; placez-les sur le dos dans un plat au fond duquel vous aurez étendu du beurre frais ; graissez-les avec du beurre fondu ; saupoudrez-les de chapelure, de sel et d'épices fines ; arrosez-les de vin blanc et de bouillon, puis mettez-les cuire au four, ou entre deux feux sous le four de campagne.

Soles à la flamande. (*Entrée.*)

Faites cuire vos soles avec une eau de sel : quand elles seront cuites, vous les servirez avec du beurre fondu ou une maître-d'hôtel dans une saucière.

Soles à l'italienne. (*Entrée.*)

Fendez par le dos, dans toute leur longueur, des soles frites et froides ; levez-en les chairs en quatre morceaux, ôtez-en la peau, et parez-les ; mettez-les chauffer dans une casserole avec un peu de bouillon ; qu'ils ne bouillent point ; ensuite vous les égoutterez sur une serviette d'office, les dresserez sur un plat, et les saucerez avec une italienne.

DES CARRELETS.

Carrelets sur le gril. (*Entrée.*)

Videz et lavez vos carrelets ; essuyez-les ; ensuite vous les huilerez et les saupoudrerez de sel et poivre ; mettez des chalumeaux de paille en travers sur le gril, et placez vos carrelets par dessus ; menez-les à petit feu, dressez-les sur votre plat, et arrosez-les avec une sauce italienne maigre.

Carrelets de différentes manières.

Voy. ci-devant ce qui est dit à l'article des *Soles*, et suivez les mêmes principes pour vos carrelets : ils s'accommodent de toutes les manières usitées pour les soles.

DES PLIES.

Plies à l'italienne.

Après avoir vidé et nettoyé vos plies comme

des soles, faites-les cuire dans un court-bouillon, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec une italienne maigre.

Plies grillées à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Videz et nettoyez vos plies; ciselez-les et les saupoudrez de sel et poivre; arrosez-les avec de l'huile. Une demi-heure avant de servir, posez-les sur le gril à un feu peu ardent. Lorsqu'elles seront cuites, dressez-les sur un plat, arrosez-les avec une sauce blanche, et parsemez-les de câpres.

Plies de diverses façons.

Les plies, ainsi que les carrelets, s'accommodent aussi de toutes les façons indiquées pour les soles. (*Voy.* ci-devant ce poisson.)

DES LIMANDES ET FLAYES.

Limandes et flayes sur le plat, à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Vos limandes ou vos flayes étant bien nettoyées et vidées, faites fondre sur un plat un morceau de beurre; mettez un peu de muscade râpée; arrangez vos poissons dessus, assaisonnez-les de sel et poivre; arrosez-les avec un verre de vin blanc, et ensuite saupoudrez-les avec de la chapelure; posez votre plat sur le fourneau, et couvrez-le d'un four de campagne. Quand votre poisson sera cuit, vous le servirez sur le même plat.

Limandes et flayes de diverses façons.

Accommodez aussi vos limandes et flayes de toutes les manières indiquées pour les soles, et servez-les de même. (*Voy.* Soles.)

DES ÉPERLANS.

Éperlans frits. (*Entremets.*)

Écaillez vos éperlans, videz-les si bon vous semble; lavez-les bien, et essuyez-les entre deux linges; trempez-les ensuite dans du lait et farinez-les; vous les ferez frire à grand feu, et les dresserez sur un plat et une serviette.

Éperlans sur le plat. (*Entrée.*)

Vous pouvez aussi les servir sur le plat, à la bourgeoise, comme nous venons de le dire pour les limandes.

Éperlans à l'anglaise. (*Entrée.*)

Faites bouillir pendant un quart-d'heure, dans une casserole, deux verres d'eau et deux de bon vin blanc, avec des tranches de citron sans peau ni pepins, sel, poivre et épices fines; ensuite jetez-y vos éperlans bien nettoyés. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les arroserez avec une sauce de vin blanc bouilli avec ail, ciboules et persil, à laquelle vous ajouterez, au moment de vous en servir, un morceau de beurre manié avec de la farine, sel, gros poivre et jus de citron.

DU MAQUEREAU.

Maquereau à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Après avoir vidé et bien essuyé vos maquereaux, marinez-les avec de bonne huile, persil en branches, ciboules coupées et sel fin; ensuite faites-les cuire sur le gril. Quand ils seront cuits, servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois. (*Voy.* cette sauce.)

Maquereaux à la maître-d'hotel. (*Entrée.*)

Videz, lavez et préparez vos maquereaux comme les précédens; faites-les cuire sur le gril dans un papier gras, fendus par le dos. Quand ils seront cuits, farcissez-les d'un bon morceau de beurre frais manié de fines herbes assaisonnées, et arrosez-les de jus de citron.

Maquereaux au beurre noir. (*Entrée.*)

Préparez vos maquereaux comme il a été dit précédemment : cela fait, vous les mettrez cuire sur le gril; saucez-les avec un beurre noir assaisonné dans lequel vous aurez mis un fort filet de vinaigre : couronnez-les de persil frit.

Maquereaux à l'italienne. (*Entrée.*)

Préparez vos maquereaux comme pour les mettre à la sauce blanche, faites-les cuire dans une casserole, avec vin blanc, tranches de carottes et d'ognons, sel, laurier, et un peu de persil en branches. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les saucerez d'une sauce italienne, finie avec un morceau de bon beurre frais.

DU MULET ET DU SURMULET.

Ces deux poissons, qui se ressemblent beaucoup, se préparent et se servent comme les maquereaux. (*Voy.* ci-dessus.) On peut aussi les servir grillés avec une sauce ravigote.

DE LA VIVE.

Vive à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Écaillez, videz et essuyez bien votre vive;

faites-lui légèrement quelques entailles de chaque côté; mettez-la mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, persil en branches et ciboules coupées; égouttez-la, faites-la griller ensuite, et arrosez-la de temps en temps avec le reste de votre marinade; servez-la et la masquez avec une bonne sauce blanche aux câpres.

Vive à la maître-d'hôtel. (*Entrée.*)

Après l'avoir préparée, fait cuire et dressée comme la précédente, vous la saucerez avec une maître-d'hôtel, et la servirez promptement. (*Voy.* Maître-d'hôtel.)

Vive à l'italienne. (*Entrée.*)

Préparez votre vive, coupez-lui tête et queue, ne lui faites pas d'entailles sur le corps; mettez-la cuire et servez-la comme des maquereaux à l'italienne. (*Voy.* page précédente.)

DU ROUGET.

Rouget de diverses façons.

Ce poisson ne s'écaille point; il faut le vider et le laver; gardez-en les foies; faites-le cuire sur le gril comme la vive, et servez-le avec les mêmes sauces : la seule différence est qu'on incorpore son foie dans les sauces avant de servir le rouget.

DES GRONDINS.

Ce poisson, qui ressemble au rouget par la forme, s'accommode, ainsi que lui, comme la vive. (*Voy.* page précédente.) On le met aussi sur le plat comme les limandes. (*Voy.* Limandes sur le plat.)

DES HARENGS.

Harengs frais à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Écaillez, lavez et essuyez vos harengs avec un linge; faites-les cuire sur le gril, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Laitances de harengs en caisse. (*Entrée.*)

Faites blanchir et égouttez bien vos laitances; passez sur le feu, sans les faire roussir, des champignons, échalottes, ciboules et un peu de persil hachés, avec un morceau de beurre frais; mettez mijoter vos laitances dans cet assaisonnement, et ensuite mettez-les sur un gratin dans une caisse de papier; placez cette caisse sur le gril après l'avoir bien huilée; faites cuire à feu doux; mettez sous le four de campagne. Quand vous verrez que vos laitances ont pris une belle couleur, vous les dresserez sur un plat dans leur caisse, et les arroserez d'une espagnole réduite. N'oubliez point d'exprimer dessus du jus de citron.

Harengs saurs au naturel. (*Hors-d'œuvre.*)

Essuyez-les bien, coupez-leur tête et queue; fendez-les par le dos dans toute leur longueur, et ouvrez-les; arrosez-les avec de bonne huile; mettez-les et ne les laissez qu'un instant sur le gril. Vous les servirez à sec, avec un huilier et un moutardier.

Harengs saurs à la Sainte-Menehould. (*Hors-d'œuvre.*)

Prenez des harengs saurs; préparez-les comme les précédens, sans les huiler; mettez-les tremper heures dans l'eau, et ensuite deux heures

dans un demi-setier de lait; égouttez et essuyez-les; trempez-les ensuite dans un mélange de beurre chaud, de laurier, thym et basilic hachés le plus menu possible, de deux jaunes d'œufs et de gros poivre; panez-les à mesure que vous les aurez graissés avec ce mélange, et faites-les griller légèrement : vous les dresserez sur un plat dans le fond duquel vous aurez mis deux cuillerées de verjus.

Harengs pecs à la sauce blanche. (*Hors-d'œuvre.*)

Lavez, nettoyez-les bien, et faites-les cuire un moment à grand feu sur le gril; dressez et arrosez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Harengs pecs à la purée. (*Hors-d'œuvre.*)

Préparez et faites-les cuire comme les précédens : quand ils seront dressés, vous les masquerez avec telle purée que bon vous semblera.

Harengs pecs aux pommes de reinette. (*Hors-d'œuvre.*)

Préparez-les et faites-les dessaler comme les harengs saurs à la Sainte-Menehould; dépouillez-les et les dressez avec des tranches d'ognons crus et de pommes de reinette.

DES SARDINES.

Sardines à la bourgeoise.

Elles se préparent et s'accommodent comme les harengs frais à la bourgeoise. (*Voyez-en* plus haut l'article.)

DU MERLAN.

Merlans frits. (*Entremets.*)

Lavez et videz vos merlans; remettez-leur le foie en place; coupez-leur le bout de la queue et

les nageoires; dépouillez-les de leur peau; séchez-les dans un linge; frottez-les partout avec de la farine, et mettez-les dans la friture bien chaude; laissez-leur prendre une belle couleur; égouttez-les; dressez-les ensuite sur un plat chaud; saupoudrez-les de sel blanc; couvrez-les d'une serviette, et servez-les promptement.

Merlans à l'italienne. (*Entrée.*)

Préparez vos merlans comme il a été dit plus haut; faites-les mariner avec citron, sel, tranches d'ognon et persil en branches; ensuite farinez-les et les faites frire; vous les servirez avec italienne par dessus.

Merlans à la sauce tomate. (*Entrée.*)

Préparez, marinez et faites-les frire comme les précédens; quand ils seront dressés, vous les arroserez avec une sauce tomate.

Merlans grillés. (*Entrée.*)

Videz et lavez vos merlans; séchez-les bien dans un linge, et frottez-les d'un peu de vinaigre, après quoi vous les farinerez; frottez avec du beurre le gril sur lequel vous les ferez cuire, et laissez-le bien chauffer; placez vos poissons dessus; retournez-les deux ou trois fois pendant la cuisson; quand ils seront cuits, retournez le gril sur un couvercle pour ne les point briser, et faites-les couler ensuite sur un plat : servez-les avec du beurre bien chaud, et entourez-les de cornichons.

Merlans sur le plat, à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Préparez bien vos merlans comme si vous les vouliez faire frire; quand ils le seront, vous les

rangerez, les mettrez cuire et les servirez comme s limandes sur le plat à la bourgeoise.

DU VAUDREUIL.

Ce poisson sert à faire de bonnes farces en maire ; on le fait cuire avec du vin blanc, un verre l'huile, sel, poivre, ognons, racines, ail, persil, ciboules et tranches de citron.

DU SAINT-PIERRE, OU PERCHE DE MER.

Il se prépare et s'accommode comme le rouget.

DE LA THONTINE.

La thontine est presqué tout en pattes. Quand on l'a lavée, elle rend une eau noire comme de l'encre. Ses pattes servent à faire des farces; le corps se prépare et se sert comme le vaudreuil.

DE L'ÉGLEFIN.

Il ressemble au cabillaud, est au moins aussi délicat, et s'accommode comme ce poisson.

DE LA LURINE.

Ce poisson se fait cuire comme la morue, et se sert de même.

DU BAR.

Bar au court-bouillon. (*Entrée.*)

Après l'avoir écaillé, vidé, lavé, faites-le cuire avec moitié vin blanc, moitié eau, sel, poivre, ognons, racines, persil, ciboules et un morceau de beurre; quand il est cuit, égouttez-le : vous le servirez sur une serviette garnie de persil vert.

Bar grillé à diverses sauces. (*Entrée.*)

Faites-le mariner une demi-heure avec un peu

mais on les vend tout cuits; choisissez-en un qui soit bien frais; fendez-lui le dos depuis la tête jusqu'à la queue; enlevez tout ce qu'il a dans le corps; mettez cela dans un vase avec une cuillerée de moutarde fine, échalottes et persil hachés menu, sel, gros poivre, et les œufs du homard s'il en a; ajoutez huile et vinaigre; délayez bien le tout; mettez-le dans une saucière, et le servez avec votre homard.

DES CREVETTES ET CHEVRETTES. (Entremets.)

On les achète également toutes cuites; choisissez-les d'un beau rouge, ce sera un signe de fraîcheur, tout l'apprêt consiste à les arranger en pyramide, comme le buisson d'écrevisses, sur un plat couvert d'une serviette pliée : pour élever plus facilement ces coquillages en pyramide, on met au milieu une forte poignée de persil, et on les dresse autour.

DES MOULES.

Moules à la poulette. (*Entrée.*)

Grattez-les bien; lavez-les à plusieurs eaux en les remuant avec force, ensuite faites-les égoutter; mettez-les sur le feu dans une casserole avec un peu de persil haché pour qu'elles s'ouvrent; jetez la coquille à laquelle elles ne tiennent point, et visitez-les exactement; vous recueillerez dans un vase l'eau qu'elles rendront; cela fait, maniez un morceau de beurre avec de la farine, mettez-le dans une casserole avec l'eau des moules; tournez et faites réduire cette sauce, ensuite jetez vos moules dedans, et ajoutez persil, ciboules hachés, gros poivre; laissez cuire : au moment de

servir vous lierez la sauce avec quelques jaunes d'œufs, et y mettrez un filet de verjus ou de vinaigre, ou mieux encore, du jus de citron.

Moules au naturel. (*Entrée.*)

Préparez vos moules comme les précédentes; quand elles le seront, mettez-les dans une casserole avec leur eau; assaisonnez-les de gros poivre, et laissez-les cuire à feu doux en les remuant de temps à autre. Ajoutez du jus de citron; remuez-les de nouveau; laissez-leur prendre du goût, et servez-les sans autre sauce.

DES HUITRES.

Huîtres crues.

Il est peu d'alimens d'une digestion plus facile que l'huître crue; elle convient aux estomacs les plus faibles, elle est nourrissante et apéritive. On la mange le plus ordinairement crue, avec pincée de poivre, mignonette et jus de citron. On les sert ouvertes sur un plat rond; il est de bonne précaution de ne point retirer la coquille de dessus après avoir ouvert l'huître; c'est un moyen de les conserver plus fraîches.

Huîtres sur le gril. (*Hors-d'œuvre.*)

Tirez des huîtres bien grasses de leurs coquilles; recueillez-en l'eau soigneusement, et servez-vous-en pour les faire blanchir. Égouttez vos huîtres après cette opération; mettez-les dans une casserole avec gros poivre, beurre, échalottes et persil hachés menu; sautez-les dans cet assaisonnement; retirez-les avant qu'elles ne bouillent; prenez leurs coquilles; mettez une huître dans chacune; quand elles y seront toutes, vous les panerez de

chapelure ou de mie de pain, avec un très-petit morceau de beurre fin par-dessus. Mettez-les sur le gril, et dressez-les dès que vous les verrez bouillir; ensuite vous leur ferez prendre couleur en mettant le plat sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous, ou dans un four, si vous le pouvez.

Huîtres en pélerines. (*Entrée.*)

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, sans qu'il roussisse; jetez dedans des champignons, des échalottes et du persil vert, le tout bien haché; faites-les revenir; ajoutez un peu de farine, et mouillez avec l'eau de vos huîtres; s'il n'y en avait point assez, vous ajouteriez un peu de bouillon ou de consommé. Quand cette sauce vous paraîtra suffisamment réduite, vous la retirerez du feu, jetterez vos huîtres dedans, les y sauterez, et répandrez dessus du jus de citron : cela fait, mettez-les par douze dans vos pélerines (1), et achevez-les comme les précédentes.

Huîtres à la poulette. (*Entrée.*)

Prenez des huîtres qui se vendent sans coquilles; faites-les blanchir, retirez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les bien; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, champignons et persil hachés; faites-les revenir; mouillez-les avec du bouillon, et faites bouillir cette sauce; quand elle sera suffisamment réduite, mettez-y vos huîtres; assaisonnez-les de sel et gros poivre, et les laissez

(1) On appelle *pélerines* les grandes coquilles striées qui sont employées à divers usages.

cuire : un moment avant de les dresser, vous y mettrez du jus de citron ou du moins un petit filet de vinaigre.

Huîtres en ragoût. (*Entrée.*)

Faites-les blanchir comme les précédentes; égouttez-les sur un tamis; ensuite mettez du velouté dans une casserole, faites-le chauffer; assaisonnez-le convenablement, et jetez-y vos huîtres avec quelques anchois hachés. Ne les laissez point bouillir, et servez-les sous des poulets, poulardes, oiseaux de rivière ou autres viandes convenables.

LÉGUMES.

DES POIS.

Pois au lard. (*Entremets.*)

Maniez des petits pois avec du beurre frais; versez de l'eau dessus, et laissez-les ainsi environ un quart-d'heure; pendant qu'ils trempent, faites revenir dans du beurre une quantité proportionnée de petit lard coupé en gros dés; égouttez bien vos pois; mettez-les dans une autre casserole; faites-les suer; mouillez-les avec du bouillon, du consommé ou de l'espagnole, si vous en avez; jetez-y votre petit lard; ajoutez un bouquet de persil garni, gros poivre et un peu de sel; faites-les partir à grand feu; ensuite vous les ralentirez; laissez mijoter vos pois jusqu'à ce qu'ils soient cuits et que leur sauce vous paraisse suffisamment réduite : dégraissez-la, ôtez le bouquet, et servez.

Petits pois à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Prenez un ou deux litres de petits pois, lavez-

les et les maniez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre; ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, un petit morceau de sucre; passez-les à grand feu, et mouillez-les avec une eau de sel claire et légère; quand cette eau est réduite, et que vos pois sont cuits, ôtez le bouquet; retirez-les du feu, et liez-les avec un bon morceau de beurre frais, manié auparavant avec une très-petite pincée de farine.

Petits pois à l'anglaise. (*Entremets.*)

Jetez des petits pois dans de l'eau bouillante; assaisonnez-les de sel et de poivre; quand ils seront cuits, vous les égoutterez et les dresserez sur un plat avec un gros morceau de beurre, ou plusieurs petits par-dessus.

Pois goulus verts. (*Entremets.*)

On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la cosse, lorsqu'ils sont tendres; accommodez-les comme les précédens, hors que vous ne les manierez point avec du beurre, avant de les faire cuire : cela serait impossible, et d'ailleurs n'aboutirait à rien.

DES HARICOTS.

Haricots verts à la bourgeoise. (*Entremets.*

Vos haricots étant épluchés, lavez-les; mettez de l'eau et du sel dans un chaudron, faites-la bouillir et jetez-y vos haricots; lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez; les laisserez égoutter dans une passoire, et les mettrez dans l'eau froide; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y vos haricots bouillans; assaisonnez-les de sel, gros poivre, persil blan-

chi et haché; remuez-les continuellement et servez.

Haricots verts au beurre noir. (*Entremets.*)

Egouttez bien des haricots verts que vous aurez fait cuire comme si vous vouliez les accommoder à la bourgeoise; assaisonnez-les de poivre et sel; sautez-les, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec un beurre noir.

Haricots verts au roux. (*Entremets.*)

Faites roussir de l'ognon dans du beurre; quand il aura pris une belle couleur, jetez-y vos haricots cuits à l'eau et égouttés comme il est dit plus haut; sautez-les, assaisonnez-les de bon goût; sautez-les encore pour mêler l'assaisonnement; ajoutez un filet de verjus ou de vinaigre, et servez.

Haricots verts au jus. (*Entremets.*)

Quand vos haricots seront cuits comme les précédens dans de l'eau de sel légère, jetez-les tout bouillans dans une casserole; mouillez-les avec une cuillerée de jus de bœuf; ajoutez un morceau de beurre, du persil blanchi et haché, un peu de gros poivre; liez-les en les remuant vite et fort; ajoutez du jus de citron ou un filet de verjus et servez.

Haricots blancs nouveaux à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Jetez vos haricots dans l'eau bouillante avec du sel et un peu de beurre; rafraîchissez-les souvent avec de l'eau froide; quand ils seront cuits, égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; sautez-les, et ajoutez-y

persil haché, sel, poivre, un filet de vinaigre ou de verjus, ou mieux du jus de citron.

Haricots nouveaux à la bretonne. (*Entremets.*)

Faites cuire vos haricots comme les précédens; égouttez-les; jetez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de purée brune d'ognons et autant d'espagnole. A défaut d'espagnole, vous vous servirez de consommé ou de bon bouillon gras; salez, poivrez, sautez vos haricots; ajoutez un bon morceau de beurre fin; sautez-les de nouveau, et servez sans retard.

Haricots secs à la provençale. (*Entremets.*)

Prenez un litre ou plus de haricots de Soissons, que vous aurez préalablement fait tremper; mettez-les dans un plat de terre, avec du bouillon, quatre ou cinq cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre, deux ognons en tranches, du persil haché, un bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit-salé, poivre, sel, muscade; faites-les cuire pendant quatre heures, plus ou moins, de manière que, lorsqu'ils seront arrivés à leur cuisson, ils se trouvent liés à leur point.

DES LENTILLES.

Lentilles à la maître-d'hôtel. (*Entremets.*)

Faites cuire vos lentilles dans de l'eau avec un peu de sel; égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil haché, sel et poivre; sautez-les pendant quelques minutes, après quoi vous les dresserez, les entourerez de croûtons de pain au beurre, et les servirez très-chaudes

Lentilles au roux. (*Entremets.*)

Faites roussir dans du beurre des tranches d'ognon et des fines herbes hachées; ajoutez-y un peu de farine; quand votre roux sera assez brun, mouillez-le avec de l'eau, ou mieux du bouillon, jetez-y vos lentilles cuites à l'eau, et égouttées comme les précédentes; ajoutez sel et poivre; sautez-les de même, et servez.

Lentilles au lard, à la paysanne. (*Entremets.*)

Mettez des lentilles et un bon morceau de petit lard dans une marmite pleine d'eau; faites cuire le tout ensemble; quand il le sera, fricassez vos lentilles comme les précédentes, et masquez-en votre petit lard, que vous aurez dressé sur un plat.

Lentilles à la provençale. (*Entremets.*)

Voyez, pour les lentilles que vous voudrez accommoder ainsi, la recette donnée ci-devant, page 224, pour les haricots à la provençale : la manière d'accommoder les uns et les autres est absolument la même.

DES FÈVES DE MARAIS.

Fèves à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Otez-en seulement les têtes, et faites-les cuire dans de l'eau bouillante, pendant un quart-d'heure, pour en ôter l'âcreté, égouttez-les, et faites-les revenir avec un morceau de beurre dans une casserole; ajoutez un peu de farine; mouillez-les avec du bouillon, et ajoutez sel, poivre, sarriette hachée. Quelques momens après vous les lierez avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y

un petit morceau de sucre; remuez-les vivement, et servez.

Fèves dérobées. (*Entremets.*)

Faites-les cuire dans une eau de sel, et jetez-les dans l'eau fraîche pour les tenir bien vertes; ensuite vous les égoutterez et les accommoderez de la même manière que les précédentes.

DES CHOUX.

Choux au petit lard. (*Entremets.*)

Lavez bien des choux coupés en quartiers; faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau; coupez du petit lard par morceaux tenant à la couenne; mettez-les avec vos choux, que vous retirerez un instant après dans de l'eau fraîche; pressez-les bien, ayez soin de les ficeler; mettez-les cuire dans une braise avec vos morceaux de lard et telle viande que vous voudrez servir; ajoutez-y sel, poivre, racines, un bouquet de persil, ciboules, girofle; lorsque la viande et les choux seront cuits, retirez-les pour les dégraisser; dressez votre viande sur un plat; masquez-la avec vos choux, et arrangez le petit lard par-dessus ceux-ci.

Choux à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Coupez en tranches minces un ou plusieurs choux, selon leur taille et la force du plat que vous voudrez servir; faites-les blanchir assez long-temps dans l'eau bouillante, avec un peu de sel; égouttez-les; hachez-les en gros après les avoir rafraîchis; cela fait, vous les passerez au feu dans une casserole avec du beurre, sel et poivre; ajoutez une forte pincée de farine, re-

muez bien vos choux en la répandant dessus ; mouillez-les avec du bouillon ; remuez toujours, et faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit à bon point de réduction.

Choux au lait. (*Entremets.*)

Préparez et conduisez vos choux comme les précédens : toute la différence consiste à les mouiller avec de bon bouillon. Faites réduire la sauce au même point.

Chou farci. (*Entremets.*)

Faites bouillir un quart-d'heure, dans l'eau, un chou que vous aurez bien épluché et lavé ; ensuite retirez-le dans l'eau fraîche, et laissez-le refroidir ; ôtez-en les feuilles une à une ; mettez à chacune un peu de farce ; cela fait, replacez les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier ; ficelez-le exactement, et faites-le cuire dans une braise ; quand il sera froid égouttez-le bien, pressez-le légèrement pour en faire sortir la graisse, et dressez-le sur le plat, soit tout entier en le parant, soit coupé en deux ; mettez dessous un coulis, ou une espagnole, ou un roux léger, mouillé avec votre cuisson et passé au tamis.

Choux de Bruxelles. (*Entremets.*)

Otez les feuilles jaunes, et faites cuire vos petits choux dans l'eau et sel ; rafraîchissez-les, faites égoutter, et servez sur un morceau de beurre avec sel et poivre.

Choucroûte. (*Hors-d'œuvre.*)

Vous la faites dessaler pendant une heure et ensuite la lavez à plusieurs eaux ; mettez dans la

casserole avec graisse, morceau de lard de poitrine, saucisses et saucissons crus, laissez cuire pendant cinq à six heures, servez votre choucroûte avec le lard, saucisses et saucissons.

DES CHOUX-FLEURS.

Choux-fleurs à la sauce blanche ou brune. (*Entremets.*)

Épluchez et lavez bien vos choux-fleurs; mettez-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel et du beurre; quand ils seront cuits dressez-les sur un plat, en ayant soin de rapprocher tous les morceaux et de leur donner la forme d'un seul chou-fleur; arrosez-les avec une sauce blanche ou une sauce au coulis, et servez; autrement, jetez-les dans la casserole où vous aurez fait votre sauce, sautez-les dedans et les servez : de la sorte ils auront moins bonne mine, mais bien meilleur goût.

Choux-fleurs au parmesan. (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire vos choux-fleurs comme les précédens; arrosez-les d'une sauce blanche à laquelle vous aurez incorporé du parmesan râpé; couvrez-les ensuite d'un lit de mie de pain et de fromage râpé également; dorez ce lit avec du beurre tiède, mettez-en un second par-dessus; environ un quart-d'heure avant de servir vos choux-fleurs, vous mettrez le plat sous le four de campagne, avec feu dessous et feu dessus, pour former la croûte et leur faire prendre couleur.

Choux-fleurs en salade. (*Entremets.*)

Laissez refroidir des choux préparés et cuits comme il a été dit précédemment; coupez-les alors en morceaux, s'ils ne le sont pas déjà, ce

qui aurait donné plus de facilité pour les bien éplucher ; assaisonnez-les comme une salade ordinaire, ou servez-les avec un huilier.

Choux-fleurs frits. (*Entremets.*)

Faites cuire aux trois quarts, égouttez et laissez refroidir vos choux-fleurs; au moment de les faire frire, vous les tremperez dans une sauce blanche froide, ou vous les assaisonnerez en salade, à votre choix; jetez-les dans la friture bien chaude et les en retirez d'un beau blond.

DE L'OSEILLE.

Oseille au jus. (*Entremets.*)

Hachez votre oseille bien menu, joignez-y une forte poignée de cerfeuil et poirée blanche, aussi hachés ; mettez le tout cuire avec de l'eau et un peu de sel. Lorsque votre oseille sera cuite, vous l'égoutterez bien ; ensuite, faites-la roussir dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à sa quantité ; saupoudrez-la de farine en ne cessant pas de la remuer, et mouillez-la soit avec du velouté, soit avec du jus de bœuf, ou quelque bon fond. A défaut de tout cela, vous emploierez du consommé, ou au moins, d'excellent bouillon; dans ce dernier cas, vous mettrez un peu plus de beurre. Quand elle aura bouilli un quart-d'heure environ, dressez-la et mettez dessus ce que bon vous semblera : quartiers d'œufs durs, œufs pochés, viandes, ou croûtons de pain frits au beurre.

Oseille maigre au lait. (*Entremets.*)

Votre oseille étant bien épluchée, hachée et cuite comme la précédente, faites-la frire de

même avec un morceau de beurre dans une casserole. Cassez à part un œuf ou deux, selon la force du plat; amalgamez-les avec de la farine, ajoutez un autre œuf; délayez le tout avec du lait, ensuite vous verserez cette liaison dans votre oseille que vous remuerez bien, pour que le mélange soit complet. Lorsqu'elle aura bouilli comme la précédente, vous la dresserez pour en faire le même usage.

Purée d'oseille.

(*Voy.* cet article, aux Purées, page 97.)

DU CÉLERI.

Céleri en salade.

Choisissez-le gros, bien blanc et bien tendre; après l'avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux, faites une rémoulade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; versez-la sur votre céleri, et retournez-la jusqu'à ce que tous les brins en soient également saucés.

Céleri à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Épluchez-le sans le friser; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver; mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante avec un peu de sel; retirez-le dans l'eau fraîche; pressez-le bien; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec de bon bouillon et du coulis; assaisonnez-le de bon goût : vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos.

Céleri haché, au jus. (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire votre céleri comme le

précédent ; rafraîchissez et pressez-le de même. Cela fait, vous le hacherez le plus menu qu'il vous sera possible, et le mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre et du jus de bœuf, ou moitié de velouté, moitié de bouillon. Assaisonnez-le de bon goût. Lorsqu'il sera suffisamment réduit, vous le dresserez, l'entourerez de croûtons, et le servirez, soit tout seul, soit sous les viandes qu'il vous conviendra.

Ragoût de céleri entier. (*Entremets.*)

Tâchez, en épluchant vos pieds de céleri, de les tailler de grosseur et de longueur égales. Vous les laverez avec d'autant plus d'attention qu'ils seront entiers. Faites-les blanchir dans une eau légèrement salée, rafraîchissez et égouttez-les bien ; faites un roux léger, mouillez-le avec du bouillon et tournez-le continuellement. Quand il bouillira, vous mettrez votre céleri dedans, sans le rompre, et le ferez aller à grand feu environ une demi-heure ; dressez-le et l'arrosez avec la sauce.

Céleri frit. (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire vos pieds de céleri comme les précédens, avec cette différence toutefois que votre roux sera blanc. Ensuite égouttez-les ; trempez-les dans une pâte, faites-les frire de belle couleur, et dressez-les. Avant de servir, vous les saupoudrerez de sel fin, ou mieux de sucre râpé ; et, dans ce dernier cas, vous les glacerez, soit sous le four de campagne, soit simplement avec la pelle rouge.

DE LA LAITUE.

Laitue pommée en salade.

Épluchez et lavez bien votre laitue, mettez-la dans un saladier, et parez-la le plus artistement que vous pourrez avec ses cœurs coupés en quartiers, de la fourniture hachée bien menu, et, si c'est la saison, des fleurs de capucines, pieds-d'alouette et autres.

Laitues en miroton. (*Entremets.*)

Après les avoir débarrassées des premières feuilles, et lavées, faites-les blanchir dans une eau légèrement salée; égouttez-les; mettez un peu de sel et poivre sur le cœur de chacune; ficelez-les et les faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec légumes, un bon assaisonnement et un peu de bouillon; couvrez-les de bardes; qu'elles ne fassent que mijoter. Au moment de servir, vous les égoutterez, les déficellerez, les presserez dans un torchon, et les dresserez en miroton sur un plat; mettez entre chaque laitue un croûton de grandeur égale; glacez le tout, et le saucez avec une espagnole bien corsée.

Laitues hachées au jus. (*Entremets.*)

Otez toutes les feuilles dures de vos laitues, et la côte des plus grandes feuilles; ayez soin de les bien laver. Vous les ferez blanchir à l'eau bouillante avec un peu de sel. Rafraîchissez-les, égouttez, pressez-les bien et les hachez menu. Cela fait, vous emploierez pour les faire cuire le même procédé que pour l'oseille au jus. Vous dresserez de même.

Laitues hachées, au lait. (*Entremets.*)

Préparez-les, faites-les blanchir; hachez-les comme les précédentes; ensuite vous les ferez cuire et les lierez comme l'oseille au lait. On ne met rien dessus le plus ordinairement.

DE LA ROMAINE.

Romaines de diverses façons.

Les romaines se mangent soit en salade, soit en ragoût. Elles se préparent et se servent comme les laitues. (*Voy.* plus haut leurs articles.)

DE LA CHICORÉE.

Chicorée en salade.

Otez les feuilles jusqu'au jaune, épluchez, lavez-la bien; parez-la comme la salade de laitue, en observant qu'au lieu de cœurs vous mettrez dessus les feuilles les plus jaunes toutes détachées.

Chicorée hachée, au jus. (*Entremets.*)

Jetez de vos chicorées toutes les feuilles vertes; ébarbez les têtes; fendez-les en deux, et faites-les blanchir à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles y enfoncent. Egouttez, pressez, hachez-les bien: vous les accommoderez comme l'oseille au jus et en ferez le même usage.

Chicorée hachée, au lait. (*Entremets.*)

Préparez-la comme la précédente. Quand elle sera bien hachée, vous la ferez cuire, l'accommoderez et la servirez comme l'oseille maigre au lait.

DES CARDES-POIRÉES.

Cardes-poirées à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Vos cardes épluchées, lavées et coupées en bâtons d'égale longueur, faites-les cuire dans un blanc; égouttez-les, et faites mijoter pendant quelques minutes avec du velouté; assaisonnez de bon goût : au moment de servir, vous lierez votre sauce avec un morceau de beurre bien frais, et ajouterez quelques gouttes de jus de citron.

Cardes-poirées au parmesan. (*Entremets.*)

Vos cardes-poirées étant préparées comme les précédentes, faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel et de beurre. Egouttez-les bien; ensuite vous les saucerez et les passerez comme les choux-fleurs au parmesan, et les traiterez de même pour le reste. Vous observerez seulement que les cardes se rangent par couches, sur chacune desquelles on met un lit de fromage et de mie de pain, ne beurrant et doublant que le dernier lit.

DES CARDONS D'ESPAGNE.

Cardons d'Espagne à l'espagnole. (*Entremets.*)

Epluchez vos cardons; coupez-les de la longueur de trois pouces; enlevez les bords, et rejetez tout ce qui n'est point blanc et tendre. Faites-les blanchir à l'eau bouillante; lorsque le limon commencera à quitter sous le doigt, retirez une partie de l'eau bouillante; remettez-en de la froide, afin que vous puissiez les bien nettoyer sans vous brûler les mains. Lorsqu'ils seront bien propres parez-les de nouveau; mettez-les dans une casserole; couvrez-les de bardes de lard; mouillez-les

avec du consommé et le jus d'un citron ; faites-les cuire pendant quatre heures; au bout de ce temps, égouttez-les, et arrangez-les dans une terrine ou casserole qui puisse aller au feu ; mouillez-les avec quatre cuillerées de demi-glace de volaille sans sel; faites-les mijoter jusqu'à suffisante réduction ; au moment de servir, vous ferez fondre dans de l'espagnole clarifiée gros comme un œuf de moelle de bœuf; ajoutez-y du jus de citron ; dressez vos cardons ; saucez-les avec l'espagnole, et servez-les bouillans.

Cardons à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Faites préparer vos cardons comme les précédens. Quand ils seront bien égouttés, faites un roux blanc; mouillez-le avec du bouillon ; assaisonnez-le de bon goût ; jetez-y vos cardons, et observez qu'ils trempent tous. Quand ils seront cuits dressez-les, saucez-les avec leur cuisson. Si elle se trouvait trop longue, vous les feriez réduire promptement. N'oubliez pas de la dégraisser. On peut relever cette sauce avec du jus de citron.

Cardons au consommé. (*Entremets.*)

Épluchez, coupez et faites blanchir vos cardons comme il a été dit plus haut. Faites-les cuire aux trois-quarts dans un blanc, égouttez-les; parez-les à l'ordinaire, et mettez-les bouillir dans une casserole avec assez de consommé pour qu'ils y baignent, sel, gros poivre; lorsqu'il sera réduit à consistance de sauce, vous dresserez vos cardons, et les en arroserez.

Cardons au velouté. (*Entremets.*)

Tout ce qui les distingue des précédens, c'est qu'on les achève avec moitié consommé et moitié velouté.

DES ARTICHAUTS.

Artichauts à la poivrade. (*Entremets.*)

On les prend petits ; fendez-les en quatre ; ôtez les premières feuilles ; coupez le haut des autres ; ôtez le foin ; parez le porte-feuilles, et servez-les dans de l'eau fraîche avec un huilier, sel et poivre.

Artichauts à l'huile. (*Entremets.*)

Prenez de beaux artichauts ; parez-les comme les précédens, sans les partager ; lavez-les : vous ôterez le foin plus tard, c'est-à-dire après les avoir fait cuire dans l'eau bouillante, et rafraîchir dans l'eau froide. Lorsqu'ils seront refroidis, vous les servirez avec huilier, poivre et sel.

Artichauts à la sauce blanche. (*Entremets.*)

Parez, faites cuire et rafraîchissez vos arti chauts comme les précédens. Faites-les réchauffer au moment de les servir, en les replongeant dans l'eau bouillante après avoir ôté le foin. Dressez-les sur le plat, mettez de la sauce blanche dans chaque artichaut à la place qu'occupait le foin, et replacez le clocher sans qu'il y paraisse. On peut aussi servir la sauce tout simplement dans une saucière.

Artichauts à la barigoule. (*Entremets.*)

Parez, lavez vos artichauts comme si vous deviez les faire cuire de la manière sus-indiquée. Faites-les blanchir dans l'eau bouillante pendant

un grand quart-d'heure; rafraîchissez-les dans l'eau froide: ôtez-en le foin; égouttez-les. Mettez de la friture sur le feu, et, tandis qu'elle chauffera, vous passerez à la casserole, dans moitié beurre et moitié lard fondu, des fines herbes, des champignons, du persil et des échalottes, le tout haché menu et mêlé ensemble, avec sel, poivre et épices fines; laissez refroidir; trempez les feuilles seulement de vos artichauts dans la friture bouillante; égouttez-les, et remplissez avec les fines herbes ci-dessus la place qu'y occupait le foin. Ensuite vous feuillerez vos artichauts pour qu'elles ne s'écartent point; vous les mettrez dans une casserole [illegible] des tranches minces de lard et de veau, des aromates; mouillez-les de bouillon; couvrez-les de bardes et de papier gras, et laissez-les cuire doucement entre deux feux. Lorsque vous les aurez dressés sur un plat, vous les arroserez ou avec une espagnole réduite, ou avec un roux blanc mouillé avec la cuisson et réduit. Quelque sauce que vous adoptiez, n'oubliez point de la passer au tamis avant d'en faire usage.

Artichauts au velouté et à l'espagnole. (*Entremets.*)

Parez de gros artichauts comme les petits à la poivrade; vous les couperez en quatre, en six ou en huit, selon leur taille; mettez-les cuire dans une casserole, avec un morceau de beurre, et moitié velouté, moitié bouillon, si vous les voulez au velouté; ou moitié bouillon, moitié espagnole, si vous les voulez à cette sauce. Faites-les bien bouillir pendant une demi-heure, avec feu

dessus et dessous; dressez-les et les arrosez avec leur cuisson.

Artichauts frits. (*Entremets.*)

Vos artichauts, choisis bien tendres, étant coupés par morceaux, parés, lavés et égouttés comme ceux à la barigoule, faites-les tremper quelques temps dans une pâte faite avec poignée de farine, deux œufs, blancs et jaunes, un filet de vinaigre, autant d'huile fine, le double de bière, sel et poivre; vous les en arroserez pour les faire frire, et servez-les en belle couleur avec du persil frit.

DES ASPERGES.

Asperges à l'huile. (*Entremets.*)

Otez les feuilles, et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges, ratissez-les légèrement, et, après les avoir liées par bottillons, jetez-les dans l'eau bouillante; ajoutez un peu de sel; rafraîchissez-les avec de l'eau froide durant leur cuisson. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat en un seul paquet, et les servirez froides avec un huilier.

Asperges à la sauce blanche. (*Entremets.*)

Préparez et faites-les cuire comme les précédentes; dressez-les régulièrement en plusieurs paquets parallèles, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très-chaudes avec votre sauce blanche sans câpres, dans une saucière.

Asperges en petits pois. (*Entremets.*)

Prenez de petites asperges; coupez-les de la grosseur d'un pois; faites-les cuire comme les asperges entières; lorsqu'elles seront cuites, re-

tirez-les de l'eau bouillante pour les jeter aussitôt dans l'eau froide, puis égouttez-les dans une passoire, et ensuite sur un torchon blanc; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, un peu de sucre; passez-les sur un feu ardent, en les remuant sans discontinuer; saupoudrez-les légèrement de farine, et mouillez-les avec une goutte soit d'eau, de bouillon ou de velouté; un instant après, vous les retirerez et les lierez bien chaudes avec des jaunes d'œufs; servez-les entourées d'œufs pochés ou mollets, ou encore de croûtons au beurre.

DU POTIRON, DE LA CITROUILLE, DES COURGES ET ARTICHAUTS D'ESPAGNE.

Potiron en fricassée. (*Entremets.*)

Épluchez votre potiron; coupez-le en gros dés égaux, et le faites cuire dans l'eau avec un peu de sel et un petit morceau de beurre; mettez-le ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, persil haché, sel et poivre; laissez-le bouillir; quand il ne restera plus de sauce, vous délaierez des jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait, et vous lierez votre potiron avec, en le tournant à mesure que vous verserez.

La citrouille, dont le potiron n'est qu'une variété, peut s'accommoder de même; mais on en fait plus volontiers usage pour le potage.

Les courges d'Espagne, autre variété de la citrouille, s'accommodent comme le potiron; elles fondent moins et ont plus de goût.

Nous en dirons autant de l'artichaut d'Espagne, qui est préféré par beaucoup de personnes

DES CONCOMBRES.

Concombres à la crême. (*Entremets.*)

Otez l'écorce et les pepins de vos concombres, puis coupez-les en petits carrés, et ensuite donnez à ces morceaux une forme ronde ou ovale; faites bouillir de l'eau avec un peu de sel, dans une casserole, jetez-y vos concombres, et retirez-les de l'eau dès qu'ils fléchiront sous le doigt: vous les jetterez sur-le-champ dans de l'eau fraîche; un moment après vous les égoutterez sur un linge; dressez-les ensuite sur votre plat, et arrosez-les d'une sauce à la crême.

Concombres au jus. (*Entremets.*)

Arrangez dans une casserole des quartiers de concombres bien nettoyés, blanchis et égouttés; mouillez-les avec du consommé, du jus de bœuf, et quelques cuillerées d'espagnole, si vous en avez; ne les faites que mijoter; dressez-les aussitôt qu'ils seront cuits, et arrosez-les avec la sauce: vous auriez soin de la faire réduire auparavant, si elle était trop longue.

Concombres farcis. (*Entremets.*)

Videz des concombres, ôtez-en l'écorce; remplissez-les de farce cuite, et rebouchez le trou, de peur qu'elle n'en sorte; vous les ferez cuire comme le chou farci, et les servirez avec la même sauce. Observez seulement qu'il ne faut guère qu'une demi-heure pour la cuisson des concombres.

DES AUBERGINES.

Aubergines grillées. (*Hors-d'œuvre.*)

Fendez vos aubergines dans leur longueur;

)tez-en les pepins; coupez-les ensuite par tran-
:hes minces du même sens; faites-les mariner
ıvec un peu d'huile, des fines herbes, poivre et
:el; quand elles le seront suffisamment, vous les
égoutterez, les mettrez cuire sur le gril, et les
servirez avec une sauce convenable.

Aubergines farcies. (*Hors-d'œuvre.*)

Videz des aubergines comme les précédentes; vous remplirez chaque partie avec moitié farce cuite, et moitié fines herbes passées au beurre avec lard râpé, beurre frais, huile, échalottes et persil haché; cela fait, vous rejoindrez les deux parties de chacune, et les ferez cuire avec quelques bardes de lard, ognons, carottes, bouquet garni, un morceau de beurre, et, pour mouillement, du consommé ou de bon bouillon. Égouttez-les avant de les dresser. Vous les arroserez avec une espagnole réduite ou autre bonne sauce qu'il vous plaira.

Aubergines farcies aux anchois. (*Hors-d'œuvre.*)

Préparez vos aubergines comme les précédentes; remplissez-les de la même farce, à laquelle vous ajouterez quelques anchois hachés. Ne réunissez point vos moitiés, mais panez-en bien le dessus. Vous les mettrez cuire, la farce en-dessus, sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous.

DES ÉPINARDS.

Épinards au lait. (*Entremets.*)

Épluchez-les et lavez; faites-les cuire dans l'eau bouillante, et retirez-les dans de l'eau froide pour les bien presser; hachez-les ensuite; mettez-les

avec un morceau de beurre,
en poudre, s'il vous con-
sur un fourneau très-vif, pour
poudrez-les d'une pincée de
mouillez peu-à-peu avec du lait;
finir avec un bon morceau de
entourez votre plat de croûtons au
chaudement.

Epinards au jus. (*Entremets.*)

des précédens que par le mouil-
lieu de lait, vous emploierez du jus
velouté, ou, à défaut de l'un et
de bon bouillon : faites en sorte que
ne soient point clairs. On y met du
jus de veau; apprêtés de cette façon,
les servir avec de la viande cuite à la

DES CHAMPIGNONS.

Champignons au blanc. (*Entremets.*)

bien vos champignons, et jetez-les, à me-
vous les aurez épluchés et tournés, dans
casserole où vous aurez mis un peu d'eau et
de citron. Faites en sorte de les remuer de
temps, de peur qu'ils ne rougissent.
vous serez prêt à les faire cuire, mettez-y
morceau de beurre et un peu de sel; faites-les
grand feu, et s'achever sur un feu doux.
encore ne pas oublier de les sauter pen-
cuisson. Lorsqu'elle sera achevée, vous
retirerez. Saupoudrez-les légèrement de fa-
versez sur eux peu-à-peu le mouillement
as avez retiré; ajoutez-y autant de bouil-
rsil et ciboules en bouquet; faites réduire,

légraissez et finissez cette sauce avec du beurre frais et une liaison de jaunes d'œufs délayés avec le bon lait ou de la crême.

Champignons au roux. (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire vos champignons comme les précédens. Lorsqu'ils seront cuits vous les égoutterez ; vous ferez un roux brun, et les mouillerez avec du bouillon ; ajoutez-y ciboules et persil en bouquet, un ognon, une carotte, quelque peu de veau et de jambon, si vous en avez. Laissez cuire le tout ; ensuite vous y jetterez vos champignons, et finirez le ragoût avec du beurre frais, après en avoir ôté les racines, le bouquet et les tranches de veau et de jambon, s'il y en a.

DES MORILLES ET MOUSSERONS.

Ils sont les uns et les autres de la nature des champignons et s'accommodent de même. (*Voy.* ci-dessus.) Observez seulement qu'il est urgent de les faire dégorger dans l'eau tiède après les avoir épluchées. Cette préparation les dégage du menu gravier qu'elles ont coutume de contenir.

RACINES, BULBES ET TUBERCULES.

DES CAROTTES.

Carottes au blanc. (*Entremets.*)

Coupez-les en tranches d'égale épaisseur, faites-les blanchir et les égouttez. Vous les mettrez cuire dans de l'eau avec un peu de beurre, sel et gros poivre; égouttez-les de nouveau ensuite, et tenez-les chaudes. Si leur mouillement n'est pas assez réduit, faites-le bouillir encore ; semez-y de la fa-

dans une casserole, avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade en poudre, s'il vous convient; passez-les sur un fourneau très-vif, pour les rendre verts; saupoudrez-les d'une pincée de farine, et les mouillez peu-à-peu avec du lait; vous pourrez les finir avec un bon morceau de beurre frais; entourez votre plat de croûtons au beurre, et servez chaudement.

Épinards au jus. (*Entremets.*)

Ils ne diffèrent des précédens que par le mouillement; au lieu de lait, vous emploierez du jus de bœuf et du velouté, ou, à défaut de l'un et de l'autre, de bon bouillon : faites en sorte que vos épinards ne soient point clairs. On y met du coulis ou du jus de v[illegible] prêtés de cette façon, on peut les servir [illegible] viande cuite à la broche.

DE[illegible]ONS.

Champ[illegible] (*Entremets.*)

Lavez bien v[illegible]ns, et jetez-les, à mesure que vous [illegible]achés et tournés, dans une casserole [illegible]z mis un peu d'[illegible] de jus de citr[illegible] sorte de les p[illegible] temps en t[illegible]r qu'ils [illegible] Quand vous [illegible] un morcea[illegible] partir à g[illegible] Il faut e[illegible] dant leu[illegible] les égo[illegible] rine; [illegible] que [illegible] lon[illegible]

...issez et finissez cette sauce avec du bon... une liaison de jaunes d'œufs délay... lait ou de la crême.

Champignons au roux. (Entremets.)

Préparez et faites cuire vos champignons co... les précédens. Lorsqu'ils seront cuits vous les m... égoutterez; vous ferez un roux brun, et les m... lerez avec du bouillon; ajoutez-y ciboules et que... sil en bouquet, un ognon, une carotte, quel... peu de veau et de jambon, si vous en avez. F... ferez cuire le tout; ensuite vous y jetterez vos ch... pignons, et finirez le ragoût avec du beurre fr... après en avoir ôté les racines, le bouquet et tranches de veau et de jambon, s'il y en a.

...RILLES ET MOUSSERONS.

...s et les autres de la nature... s'accommodent de même. ...rvez seulement qu'il est urge... ...ger dans l'eau tiède apr... Cette pr...tion les dégage... qu'elle... ...me de conte...

...UL... BERC...

rine ; ajoutez-y un bon morceau de beurre fin. Lorsque le tout sera bien lié, vous y jetterez vos carottes, les sauterez et les servirez avant qu'elles bouillent.

Carottes au beurre. (*Entremets.*)

Vous les couperez en tranches ou mieux en bâtonnets, de longueur et d'épaisseur égales. Faites-les blanchir et cuire comme les précédentes ; ne manquez pas non plus de les égoutter ; sautez-les ensuite dans du beurre avec des fines herbes, sel, gros poivre, muscade râpée ; arrosez-les avec du velouté, si vous en avez, ou du moins avec de bon bouillon. Vous aurez soin de les dresser avant qu'elles bouillent.

Carottes à la flamande. (*Entremets.*)

Tournez des petites carottes nouvelles ; faites-les blanchir légèrement ; vous les mettrez ensuite dans une casserole avec du beurre, sel, gros poivre ; qu'elles aillent à petit feu jusqu'à parfaite cuisson. Au moment de servir, vous ajouterez un morceau de beurre, et remuerez vivement vos carottes pour les lier parfaitement avec la sauce.

Carottes pour garniture.

Tournez de la forme qu'il vous plaira des carottes bien tendres ; après les avoir fait blanchir, vous les mettrez cuire dans une casserole avec un peu de bouillon ou de consommé, si vous en avez, et cela vaudra mieux. Sucrez-les légèrement. Vous attendrez pour vous en servir que leur cuisson soit tombée à glace.

DES NAVETS.

Il arrive rarement qu'on les emploie seuls ; ils

se servent ordinairement avec diverses sortes de viandes, et la manière de les préparer est indiquée aux ragoûts dont ils font partie. Néanmoins quelques personnes en font servir soit au blanc, soit au roux : on en fait aussi usage pour garniture.

Navets au blanc. (*Entremets.*)

Épluchez vos navets; tournez-les soit en bâtonnets, soit en poires, en gousses d'ail ou en champignons; faites-les revenir dans le beurre. Aussitôt que vous leur verrez prendre une belle couleur jaune, vous les mouillerez avec du bouillon; sucrez-les légèrement et faites-les cuire à petit feu ; dressez-les ensuite et arrosez-les avec une sauce blanche dans laquelle vous aurez mêlé de la moutarde.

Navets au roux. (*Entremets.*)

Préparez vos navets comme les précédens. Vous les ferez revenir de même; saupoudrez-les de farine: quand ils seront roux, vous les mouillerez avec du bouillon; sucrez-les. Il faut également qu'ils ne fassent que mijoter. Quand ils seront cuits vous les dresserez. Faites réduire la sauce, si elle est trop longue, et arrosez-en vos navets.

Navets pour garniture.

Tournez-les après les avoir épluchés, et faites-les cuire soit avec du bouillon ou du consommé, soit dans un roux que vous ne mouillerez point.

DES SALSIFIS ET SCORSONÈRES.

Ces deux sortes de racines, qui sont l'une

blanche, l'autre noire, se préparent et se servent absolument de même.

Salsifis à la sauce blanche. (*Entremets.*)

Épluchez-les, et, pour qu'ils ne noircissent pas, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre blanc. Faites-les cuire environ une heure dans de l'eau avec un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, du jus de citron, ou du moins un peu de vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les dresserez et les arroserez avec une bonne sauce blanche.

Salsifis à la sauce brune. (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire vos salsifis comme les précédens. Quand ils seront dressés, vous les arroserez avec une espagnole réduite, ou toute autre sauce brune qui leur conviendra.

Salsifis frits. (*Entremets.*)

Égouttez bien vos salsifis après les avoir fait cuire comme si vous les vouliez mettre à la sauce blanche. Vous en aurez une dans laquelle vous les sauterez. Lorsqu'ils seront froids, vous les tremperez dans une pâte et les ferez frire.

DES OGNONS.

Ognons en salade.

Prenez des petits ognons blancs, coupez-en la tête et la queue, sans les éplucher autrement; faites-les cuire dans du bouillon; quand ils seront cuits, vous les dresserez dans un saladier et les assaisonnerez comme une salade ordinaire.

Ognons glacés. (*Entremets.*)

Choisissez des ognons de grosseur égale; épluc-

hez-les sans en couper ni la tête ni la queue. Cela fait, vous les placerez sur la tête dans une casserole dont vous aurez beurré le fond. Salez et poivrez-les, ajoutez un morceau de beurre frais, un autre de sucre; mouillez le tout avec de l'eau et le couvrez de papier beurré. Faites réduire à moitié sur un grand feu et cuire ensuite sur un feu doux. Dressez-les quand ils seront tombés à glace; jetez alors dans votre casserole avec la glace de vos ognons une pincée de farine, tournez-la vivement, mouillez-la avec un peu de bouillon, ajoutez un peu de sel et de poivre; quand cette sauce sera bien liée, vous en arroserez vos ognons.

Ragoût de petites racines. (*Entremets.*)

Épluchez et tournez des petites racines; faites un petit roux que vous mouillerez avec du bouillon ou du consommé, si vous en avez, et passerez soigneusement. Jetez-y vos racines. Quand elles seront cuites en n'ayant fait que mijoter, vous les dégraisserez, ferez réduire la sauce, et la finirez avec un très-petit morceau de beurre et un peu de sucre.

DES POMMES-DE-TERRE.

Pommes-de-terre en salade.

Après avoir bien lavé vos pommes-de-terre, faites-les cuire sous la cendre, dans un four, ou bien mettez-les sans eau dans un vase de terre que vous couvrirez hermétiquement. Placez ce vase sur un feu doux, et remuez-le souvent sans le découvrir. Lorsque vos pommes-de-terre seront cuites, vous les pèlerez toutes chaudes et les couperez par rouelles minces. Mettez-les dans un sa-

ladier, et accommodez-les, chaudes ou froides, comme une salade ordinaire, en observant néanmoins qu'il leur faut beaucoup plus d'assaisonnement. Vous pourrez y ajouter des tranches fort minces de betteraves blanches et des cornichons confits.

Pommes-de-terre à la sauce blanche. (*Entremets.*)

Vos pommes-de-terre étant cuites et coupées comme nous l'avons dit ci-dessus, tenez-les le plus chaudement possible. Vous délaierez de la fécule de pommes-de-terre avec un morceau de beurre, du bouillon, sel et poivre, sur un feu doux. Aussitôt que cette sauce sera suffisamment liée, vous y jetterez, si bon vous semble, quelques anchois hachés, des câpres, et en arroserez vos pommes-de-terre. Servez le plus chaud que vous pourrez.

Pommes-de-terre au blanc. (*Entremets.*)

Mettez-les dans une casserole avec persil et ciboules hachés; vos pommes-de-terre cuites et coupées comme celles en salade ci-dessus, faites-les revenir, mouillez-les avec du lait, ayez soin de les bien tourner, et servez-les avant qu'elles bouillent.

Pommes-de-terre à la crême. (*Entremets.*)

Après avoir fait cuire, épluché et coupé vos pommes-de-terre, mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine; arrosez-le avec de la crême; assaisonnez de sel et gros poivre; tournez cette sauce; quand elle sera près de bouillir, vous jetterez vos pommes-de-terre dedans, les sauterez et les servirez bien chaudes.

Pommes-de-terre en matelote. (*Entremets.*)

Coupez en tranches des pommes-de-terre cuites comme il a été dit plus haut, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil et de la ciboule bien hachés; saupoudrez le tout d'un peu de farine, mouillez-le avec du bouillon et suffisante quantité de bon vin. Faites-les bouillir et réduire à courte sauce.

Pommes-de-terre à la provençale. (*Entremets.*)

Coupez en tranches un peu épaisses des pommes-de-terre cuites; mettez-les dans une casserole avec de bonne huile, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché bien menu; ajoutez-y sel, gros poivre, jus de citron ou un filet de vinaigre; faites-les chauffer, et servez. On peut parer ce plat de quelques anchois dessalés.

Pommes-de-terre à la parisienne. (*Entremets.*)

Pelez des pommes-de-terre crues, faites-les cuire dans de l'eau et du sel; tirez-les de l'eau, égouttez-les bien et réduisez-les en pâte : vous mettrez cette pâte dans une casserole avec du beurre et un bon demi-setier d'eau, plus ou moins selon la quantité de pommes-de-terre; salez-les légèrement, et ajoutez de l'eau de fleur-d'orange, assez pour donner un goût agréable; vous ferez bouillir le tout ensemble un moment, et en formerez une pâte bien liée et bien épaisse, que vous remuerez toujours. Lorsqu'elle commencera à s'attacher, vous la mettrez dans une autre casserole et y incorporerez quelques œufs un à un, sans cesser de remuer. Faites de petites boulettes avec cette pâte; mettez-les dans la friture plus d'à

moitié chaude, en remuant sans cesse ; retirez-les quand elles seront de belle couleur; servez-les chaudement, saupoudrées de sucre fin.

Pommes-de-terre à la hollandaise. (*Entremets.*)

Lorsque vous aurez mis vos pommes-de-terre en pâte comme les précédentes, passez cette pâte; assaisonnez-la de sel, poivre et fines herbes hachées; mouillez-la avec un peu de jus de bœuf; formez-en des boulettes ; trempez-les une à une dans des œufs bien battus et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

Pommes-de-terre à la sybarite. (*Entremets.*)

Procédez en tout comme il est indiqué ci-dessus pour les pommes-de-terre à la hollandaise : hors qu'au lieu de mouiller votre pâte avec du jus, vous le ferez avec de la crême ou du lait, et mettrez un peu de sucre en poudre à la place de poivre.

Pommes-de-terre à la barigoule. (*Entremets.*)

Prenez des pommes-de-terre crues, d'une moyenne grosseur, pelez-les et mettez-les cuire dans du bouillon gras ou maigre et de l'eau, avec un peu de bonne huile, un peu de sel et de poivre, des racines, quelques ognons, un bouquet de persil garni ; quand elles seront cuites et qu'il n'y aura plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile et prendre une belle couleur; vous les servirez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Pommes-de-terre en boulettes. (*Hors-d'œuvre.*)

Réduisez en pâte des pommes-de-terre cuites comme il est dit de celles en salade, et mêlez-les

bien avec une égale quantité de hachis fait avec des parures ou restes de viande, et assaisonné de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et échalottes hachées; liez le tout avec quelques jaunes d'œufs, et formez-en des boulettes de moyenne grosseur; trempez-les dans des blancs d'œufs fouettés; roulez-les dans la farine, et faites-les frire. Vous les servirez soit garnies de persil, soit avec toute sauce qui leur puisse convenir.

Pommes-de-terre au lard. (*Entremets.*)

Faites roussir du beurre, délayez de la farine; quand votre roux sera bien foncé en couleur, assaisonnez-le de poivre et d'un bouquet de persil garni; ajoutez du lard gras et maigre, coupé en gros dés, et laissez-le cuire à moitié dans le roux; vous y jetterez alors vos pommes-de-terre crues, après les avoir pelées et coupées. Quand elles seront cuites, dégraissez le ragoût et servez promptement.

Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel. (*Entremets.*)

Coupez en tranches des pommes-de-terre cuites à l'étouffade (*Voy.* Pommes-de-terre en salade); mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et gros poivre; sautez-les de temps en temps sur un bon feu; après quoi vous les arroserez avec une sauce à la maître-d'hôtel faite avec un bon morceau de beurre, du persil, des échalottes hachées très-menu, du sel, du poivre et un jus de citron pétris ensemble et liés dans une casserole sur un feu doux. Servez ce ragoût le plus promptement possible.

Pommes-de-terre aux champignons. (*Entremets.*)

Pelez et coupez en tranches des pommes-de-terre cuites dans de l'eau et du sel, ou mieux comme il est indiqué pour celles en salade; mettez-les dans une casserole avec de la ciboule, des champignons, de l'échalotte, le tout haché, un bon morceau de beurre; passez-les sur le feu; ajoutez-y une pincée de farine; tournez-les bien et mouillez-les avec du bouillon; assaisonnez-les de sel et gros poivre; faites cuire le tout. Aussitôt que la sauce sera suffisamment réduite, vous la lierez avec des jaunes d'œufs : ajoutez, au moment de servir, du jus de citron, ou un peu de verjus; et à défaut de l'un et de l'autre, un petit filet de vinaigre.

Pommes-de-terre frites. (*Entremets.*)

Pelez des pommes-de-terre crues, coupez-les par tranches minces ou par quartiers longs, trempez-les dans une pâte et faites-les frire de belle couleur; avant de les servir sur table, saupoudrez-les de sel blanc. Vous emploierez de préférence pour votre pâte de la farine de pommes-de-terre.

Pommes-de-terre à la Nanette. (*Entremets.*)

Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine; mouillez-le avec du bouillon gras ou maigre; jetez-y des pommes-de-terre crues, pelées et coupées par morceaux un peu minces; mettez-y sel, poivre, un bouquet de persil garni. Vous pouvez les servir seules on sous telle viande rôtie que vous voudrez.

Pommes-de-terre à l'allemande. (*Entremets.*)

Pelez et coupez par tranches des pommes-de-terre

cuites à l'étouffade, comme nous l'avons enseigné à l'article des *Pommes-de-terre en salade;* coupez aussi du pain en petits morceaux minces et carrés; faites frire le tout dans du beurre; dressez-le sur un plat un peu creux, et l'arrosez avec une bouillie à la farine de pommes-de-terre. Avant de servir, vous pourrez faire prendre couleur à votre ragoût en le saupoudrant de sucre et le mettant sous le four de campagne. On peut aussi le glacer avec la pelle rouge.

Pommes-de-terre à la polonaise. (*Entremets.*)

Mettez cuire des pommes-de-terre bien lavées dans de l'eau de rivière, avec un peu de beurre, deux gros ognons coupés en quatre, du thym, du laurier, du basilic, quelques clous de girofle, sel et gros poivre; laissez-les bouillir jusqu'à ce que le doigt enfonce dedans; jetez-les ensuite dans une passoire pour les égoutter; pelez-les toutes chaudes, coupez-les seulement en deux ou trois, et versez dessus une sauce blanche aux câpres.

Pommes-de-terre à la lyonnaise. (*Entremets.*)

Mettez dans une casserole de l'huile, du beurre, un peu d'échalottes, sel et gros poivre; posez-la sur le feu et la remuez vivement. Quand le beurre sera bien lié avec l'huile, vous retirerez votre sauce et en arroserez des pommes-de-terre cuites auparavant, et que vous aurez coupées par tranches et dressées sur un plat. Faites attention de servir de suite : votre sauce tournerait en se refroidissant.

Pommes-de-terre en ragoût. (*Entremets.*)

Faites cuire de bonnes pommes-de-terre à moitié, pelez-les, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole sur un feu doux avec un bon morceau de beurre; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc et deux cuillerées d'espagnole réduite ou du velouté, et à défaut de l'un et de l'autre, avec du consommé ou du bouillon. Achevez de les faire cuire en mijotant. Quand elles seront cuites, vous dégraisserez votre sauce et la finirez avec un morceau de beurre.

Pommes-de-terre au beurre noir. (*Entremets.*)

Faites cuire des pommes-de-terre de la manière accoutumée; pelez-les, coupez-les en morceaux, et arrangez-les sur un plat; entourez-les de persil frit en branches. Vous les arroserez avec une sauce au beurre noir, et les servirez promptement. (*Voy.* Sauce au beurre noir.)

Pommes-de-terre à la duchesse. (*Entremets.*)

Pelez et coupez en morceaux des pommes-de-terre violettes que vous aurez fait cuire dans de l'eau de sel avec un bouquet de sarriette; mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de sauce tournée réduite; délayez-y des jaunes d'œufs; salez légèrement; ajoutez-y un bon morceau de beurre, et liez le tout en remuant avec vivacité.

Pommes-de-terre à la poêle. (*Entremets.*)

Pelez et coupez en tranches minces des pommes-de-terre que vous aurez fait cuire auparavant; mettez-les dans une poêle avec très-peu de beurre ou de graisse; retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées; servez-les sans

sauce. Vous pouvez vous en servir en guise de croûton de pain au beurre, pour garnir des plats d'épinards, de hachis de viande et de mirotons.

Pommes-de-terre à la maîtresse de maison. (*Entremets.*)

Lavez bien vos pommes-de-terre; mettez-les cuire dans le pot-au-feu lorsque le bouillon est fait, et retirez-les bien à temps, de peur qu'elles ne crèvent; servez-les bien chaudes avec du beurre frais dans une assiette : chacun en met dessus à mesure en les mangeant.

Pommes-de-terre au verjus. (*Entremets.*)

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, ciboules, échalottes hachées bien menu; faites en sorte que votre sauce soit bien claire; faites-la chauffer, et jetez-y vos pommes-de-terre cuites et coupées en tranches minces. Vous les dresserez après les avoir fait mijoter pendant quelques minutes.

Pommes-de-terre en haricot. (*Garniture.*)

Vos pommes-de-terre n'étant cuites qu'à moitié, pelez-les, coupez-les en deux si elles sont grosses; mettez-les dans une casserole où vous aurez mis cuire du mouton, et finissez-les comme un haricot aux navets.

Pommes-de-terre aux ognons. (*Entremets.*)

Faites roussir de l'ognon dans du beurre, coupez des pommes-de-terre à moitié cuites, et mettez-les finir de cuire avec cet ognon roussi; mouillez-les avec du bouillon gras ou maigre; ne les faites que mijoter.

Gâteau de pommes-de-terre. (*Entremets.*)

Faites cuire des pommes-de-terre sous la cen-

dre, épluchez-les, réduisez-les en pâte. Vous la délaierez avec six jaunes d'œufs par livre pesant, et ajouterez quatre onces de sucre en poudre pour le même poids de pâte; pétrissez le tout ensemble; mettez-y ensuite le zeste d'un citron râpé, son jus et des blancs d'œufs; façonnez le tout et le mettez dans une tourtière graissée légèrement avec du beurre; vous lui ferez former sa croûte et prendre couleur sous le four de campagne.

Pommes-de-terre pour garniture.

Vous les choisirez petites et bien rondes; pelez-les; mettez-les cuire dans du jus gras ou maigre, et servez-vous-en pour garnir tel plat auquel elles puissent convenir, ou pour mettre dans le corps de certaines volailles en guise de marrons, ou mêlées avec.

Quand on veut les mettre sous un gigot ou toute autre viande à la broche, on commence par les faire cuire dans l'eau, ou mieux, à l'étouffade, et on les place dans la lèchefrite, pour leur faire prendre du goût et de la couleur.

DES TOPINAMBOURGS.

Vous pouvez accommoder ces légumes de toutes les façons indiquées pour les pommes-de-terre, hors celles où il les faudrait réduire en purée. On les emploie aussi dans tous les ragoûts de viande où l'on pourrait mettre des pommes-de-terre.

DES TRUFFES.

Truffes au naturel. (*Hors d'œuvre.*)

Mettez-les tremper dans de l'eau fraîche; frottez-les bien avec une brosse rude; faites attention qu'il n'y reste point de terre, et repassez-les

dans une seconde eau ; après cela vous les mettrez cuire dans moitié bouillon, moitié vin ; si vous aviez du consommé, il faudrait le préférer au bouillon. Assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, un bouquet de persil garni, ognons et racines. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez bien et les servirez sous une serviette. C'est aussi de cette manière que vous les ferez cuire, avant de les employer dans les ragoûts.

Truffes à l'italienne. (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez des truffes en tranches minces ou en petits dés ; passez-les sur un feu doux avec un morceau de beurre, sel, poivre, échalottes et persil hachés ; mouillez-les ensuite avec du vin blanc et de l'espagnole ; augmentez le feu. Quand votre ragoût aura suffisamment bouilli, vous le dégraisserez et le finirez en y ajoutant un peu d'huile fine.

Truffes à la piémontaise. (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez en tranches minces des truffes cuites ; faites-les revenir dans de bonne huile, avec un assaisonnement convenable de sel, poivre, persil haché, échalottes et ail pilés. Vous aurez soin qu'elles ne bouillent point, et y ajouterez un bon filet de jus de citron au moment de servir.

DES OEUFS.

OEufs à la coque. (*Hors-d'œuvre.*)

Ayez des œufs, le plus frais possible ; faites bouillir de l'eau dans un vase quelconque ; mettez-les dedans avec précaution, de peur de les casser, et laissez-les au feu deux ou trois minutes, selon que vous les voulez plus ou moins cuits.

Retirez le vase du feu; laissez encore vos œufs dedans pendant une minute pour qu'ils fassent leur lait : alors vous les ôterez de l'eau et les servirez dans une serviette pliée sur un plat.

OEufs mollets. (*Entrée.*)

Mettez de l'eau dans un vase; faites-la bouillir; mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; cuisez-les cinq minutes, et les retirez promptement dans l'eau fraîche : le blanc sera cuit, et le jaune mollet. Enlevez-en la coquille avec précaution pour ne pas la briser; vous les servirez entiers, soit avec la sauce qu'il vous plaira, soit avec un ragoût de champignons, de truffes, de ris de veau, d'asperges, de céleri, de laitues, ou tout autre que bon vous semblera.

OEufs pochés. (*Entrée.*)

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, avec moitié autant de vinaigre et suffisante quantité de sel; retirez-la; cassez dedans un à un les œufs que vous voudrez pocher; ne les remuez point. Dès que le blanc aura pris de la consistance, vous les retirerez, en commençant par les premiers cassés, et les rafraîchirez dans de l'eau froide. Égouttez-les ensuite; parez-les et servez-les sur des ragoûts d'oseille, d'épinard, de chicorée, etc., ou sur une purée quelconque, ou encore avec une sauce relevée, telle que ravigote ou autre du même genre.

OEufs au beurre noir. (*Entremets.*)

Après avoir cassé vos œufs sur un plat comme les précédens, et avec la même précaution de ne point étaler les jaunes, vous ferez noircir du beurre

dans une poêle, l'écumerez, le tirerez au clair, et, l'ayant fait chauffer de nouveau, vous le verserez sur vos œufs, puis vous les ferez glisser dans la poêle avec le beurre, et cuire doucement sur la cendre rouge. Employez la pelle rouge comme pour les œufs sur le plat. Cela fait, vous dresserez vos œufs; faites chauffer du vinaigre blanc dans la poêle et les en arrosez avant de servir. Il faut que ce vinaigre soit près de bouillir.

Œufs sur le plat. (*Entremets.*)

Étendez un peu de beurre au fond d'un plat qui aille sur le feu ; cassez vos œufs par-dessus, assez doucement pour que les jaunes ne se crèvent point; assaisonnez-les de sel fin, gros poivre, muscade, et les arrosez avec un peu de lait : vous placerez votre plat sur la cendre chaude. Achevez de faire prendre vos œufs en passant la pelle rouge dessus. Il faut que les jaunes restent mollets.

Omelette au naturel. (*Entremets.*)

Cassez dans un vase la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; assaisonnez-les de sel fin, mettez-y un peu d'eau ou de lait, et battez-les bien; plus ils seront battus, plus votre omelette sera légère ; faites fondre du beurre dans une poêle sans qu'il chauffe; versez-y vos œufs en continuant de les battre, et faites-les cuire en secouant la poêle fort et souvent pour les détacher. Lorsqu'ils seront cuits de belle couleur, vous glisserez dessous un petit morceau de beurre. Retournez votre omelette si vous le jugez à propos, ou contentez-vous de la plier en deux en la mettant sur un plat : de cette façon elle sera moins sèche, et par conséquent plus délicate.

Omelette à la mie de pain. (*Entremets.*)

Cassez vos œufs comme nous venons de le dire ci-dessus, assaisonnez-les de même, et ajoutez un peu de mie de pain; battez le tout ensemble, fort et long-temps; faites cuire cette omelette de même, en observant qu'elle demande plus de soin, parce qu'elle attache et se rompt plus volontiers.

Omelette aux fines herbes. (*Entremets.*)

Ajoutez des fines herbes hachées bien mince à l'assaisonnement d'une omelette au naturel : le reste ne diffère en rien de ce que nous avons enseigné à son article.

Omelette au rognon de veau. (*Entremets.*)

Hachez bien un rognon de veau cuit précédemment à la broche; jetez-le dans des œufs cassés pour une omelette au naturel; battez le tout ensemble, et faites votre omelette comme il a été dit de celle-là.

Autre manière.

Coupez en petits dés ou en tranches minces un rognon cuit également à la broche; mettez-le sur une casserole, et passez-le sur le feu avec un peu d'espagnole, de jus ou de consommé, sel, poivre, persil et ciboules hachés. Lorsqu'il aura bouilli quelque temps, vous ferez une omelette au naturel, et, avant de la dresser, vous verserez votre ragoût au milieu.

Omelette aux champignons. (*Entremets.*)

Hachez ou émincez des champignons; battez-les avec vos œufs comme le rognon de veau, ou autrement préparez-les comme il est indiqué pour

ce même rognon, et employez-les de la même manière.

On peut employer aussi, et toujours de la même manière, les morilles et mousserons.

Omelette aux pointes d'asperges. (*Entremets.*)

Coupez des pointes d'asperges cuites, et employez-les de l'une ou de l'autre manière indiquées pour l'omelette au rognon de veau.

Omelette aux truffes. (*Entremets.*)

Faites une omelette au naturel; quand elle sera cuite, vous verserez au milieu un ragoût de truffes. (*Voy.* page 156.) Dressez cette omelette en la pliant sur un plat.

Omelette à la purée d'oseille. (*Entremets.*)

Ayez une bonne purée d'oseille bien chaude; faites une omelette au naturel. Quand elle sera cuite, et avant de l'ôter de la poêle, vous verserez votre purée au milieu. Ne retournez point cette omelette, mais pliez-la en chausson, c'est-à-dire en deux sur le plat. (*Voy.* Purée d'oseille.)

Omelette au lard. (*Entremets.*)

Coupez en dés du petit lard dessalé dont vous aurez ôté la couenne, faites-le roussir dans la poêle avec un peu de beurre, et versez dessus des œufs bien battus et légèrement assaisonnés. Achevez et dressez cette omelette comme celle au naturel. (*Voy.* ci-devant, page 259.)

Omelette à la célestine. (*Entremets.*)

Faites quatre petites omelettes au naturel et bien minces, de trois œufs chacune; garnissez-en deux de frangipane et deux de confitures; ensuite

vous les roulerez en forme de manchon, en parerez les bouts, et les dresserez sur un plat. Au moment de servir, saupoudrez-les de sucre blanc, et les glacez sous le four de campagne ou avec la pelle rouge.

Omelette soufflée. (*Entremets.*)

Cassez des œufs dont vous séparerez les blancs et les jaunes; saupoudrez ceux-ci de sucre en poudre, et jetez dedans du zeste de citron haché bien fin; mêlez le tout ensemble; ensuite fouettez vos blancs d'œufs, versez-les dans les jaunes, et mêlez-les de votre mieux; mettez suffisante quantité de beurre dans une poêle; placez-la sur un feu peu ardent. Dès que le beurre sera fondu, vous y verserez les œufs. Remuez l'omelette pour que le fond vienne dessus: quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre, dressez-la en chausson sur un plat beurré que vous poserez sur un lit de cendres rouges. Jetez du sucre en poudre sur l'omelette; mettez-la sous le four de campagne bien chargé de feu. Ayez soin de la servir de belle couleur.

Omelette au sucre. (*Entremets.*)

Battez des œufs comme ci-dessus, mêlez-les de quelques zestes de citron, sucrez et mettez dans la poêle; servez-la ensuite sur un plat que vous aurez garni de sucre râpé; couvrez votre omelette de sucre râpé, passez la pelle rouge et servez.

Omelette au rhum. (*Entremets.*)

L'omelette servie comme il est dit ci-dessus, vous l'arroserez de rhum; mettez le feu et servez aussitôt.

Omelette aux confitures. (*Entremets.*)

Faites cuire comme il est dit à l'omelette au sucre; seulement vous ajouterez, avant de battre vos œufs, une quantité suffisante de confitures; terminez de même.

OEufs frits. (*Entremets.*)

Faites bien chauffer une friture neuve; cassez dedans un à un autant d'œufs qu'il en pourra tenir dans la poêle sans qu'ils prennent ensemble; retournez-les; faites-les cuire de belle couleur; ensuite vous les égoutterez sur un linge blanc, et les servirez garnis de persil frit.

Autre manière.

Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune, assaisonnées de persil, ciboules, sel et gros poivre; à mesure que vous les aurez faites, vous les étendrez sur un couvercle et les roulerez bien serrées; coupez chaque omelette en deux; ensuite trempez les six morceaux dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, et faites-les frire de belle couleur; vous les servirez garnis de persil comme les précédens.

OEufs en peau d'Espagne. (*Entremets.*)

Délayez vos œufs, blancs et jaunes, avec une cuillerée de coulis et une de jus par deux œufs; assaisonnez-les de sel, gros poivre; passez-les au tamis, et les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain-Marie. Quand ils seront pris, vous les diviserez par le moyen de quelques coups de couteau; arrosez-les d'un jus clair et les servez.

OEufs à la tripe. (*Entremets.*)

Faites roussir dans du beurre des ognons coupés en petits dés : lorsqu'ils seront d'une belle couleur, vous les mouillerez avec du consommé. Dégraissez et faites réduire; ajoutez un morceau de beurre à cette sauce sans la faire bouillir; jetez-y tout de suite des œufs durs coupés en tranches; sautez-les et les servez de suite.

OEufs brouillés. (*Entremets.*)

Cassez des œufs, passez-les à l'étamine, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, ajoutez-y une cuillerée de coulis, de crême ou de consommé; placez-les sur un fourneau bien doux, et remuez-les avec un fouet jusqu'à ce qu'ils épaississent; ensuite retirez-les, ajoutez-y un bon morceau de beurre : dès qu'il sera fondu et bien mêlé avec vos œufs, vous les dresserez sur un plat.

OEufs brouillés aux pointes d'asperges. (*Entremets.*)

Brouillez vos œufs comme les précédens. Vous jetterez dedans des pointes d'asperges que vous aurez fait blanchir. Mêlez et faites cuire le tout ensemble, dressez-les, et bardez le plat avec d'autres pointes d'asperges.

OEufs brouillés aux petits pois, aux choux-fleurs et autres légumes. (*Entremets.*)

Vous procèderez pour ceux-ci comme il est précédemment expliqué pour les œufs brouillés aux pointes d'asperges, en observant que vos légumes soient cuits ou presque cuits, selon leur dureté naturelle, parce qu'ils n'auraient pas le temps de cuire entièrement avec les œufs.

OEufs brouillés au jambon. (*Entremets.*)

Jetez dans les œufs que vous devez brouiller suffisante quantité de jambon coupé en petits dés; finissez ce ragoût comme les œufs brouillés aux pointes d'asperges, et servez-les entourés de croûtons.

OEufs à la pauvre femme. (*Entremets.*)

Mettez sur le plat la quantité d'œufs que vous voudrez, comme il a été dit à cet article, p. 259. Posez ce plat sur de la cendre chaude, et servez sur les œufs de très-petits dés de mie de pain frits blond au beurre frais; couvrez le tout d'un four de campagne. Avant de servir, vous arroserez vos œufs avec une espagnole réduite.

OEufs au gratin. (*Entremets.*)

Mettez sur un plat qui aille au feu un petit gratin de mie de pain avec un morceau de beurre, un anchois, persil, ciboules, une échalotte, le tout haché et bien mêlé avec trois jaunes d'œufs; faites-le attacher sur un petit feu; ensuite cassez vos œufs dessus, panez-les, assaisonnez-les de sel et poivre, entourez-les de croûtons, et les masquez avec des jaunes d'œufs que vous ferez tomber dessus à travers une passoire.

OEufs farcis. (*Entremets.*)

Coupez des œufs durs en deux dans leur longueur, pilez les jaunes avec autant de mie de pain trempée dans du lait et pressée; ajoutez la même quantité de beurre frais; pilez le tout de nouveau et le passez au tamis; ajoutez ciboules et persil hachés, sel, gros poivre, épices fines; pilez encore votre farce, et amollissez-la avec un

ou plusieurs jaunes d'œufs crus; vous en remplirez vos moitiés d'œufs durs, et du reste ferez, au fond d'un plat qui aille au feu, une couche épaisse à-peu-près d'un travers de doigt; arrangez vos œufs dessus; mettez le tout sous le four de campagne, avec feu doux dessus et dessous, pour faire prendre couleur.

Œufs à la neige. (*Entremets.*)

Cassez vos œufs; séparez les blancs des jaunes; fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent bien; jetez-y du sucre en poudre et un peu de fleur d'oranger; faites bouillir dans une casserole une quantité suffisante de lait avec du sucre et un peu de fleur d'oranger. Quand votre lait bouillira, faites-y pocher vos blancs par cuillerées; retirez-les de même un à un, et faites-les égoutter sur un tamis; ensuite ôtez la moitié du lait; délayez les jaunes et les mettez dans ce lait; remuez-les avec une cuillère de bois, et les ôtez du feu dès qu'ils seront liés; dressez vos œufs sur le plat, et versez votre sauce dessus en la passant à l'étamine.

On emploie ordinairement douze œufs et une demi-livre de sucre par pinte de lait.

RAGOUTS.

Ragoût de crêtes de coqs. (*Entrée.*)

Lavez bien vos crêtes, rognez-en les petites pointes, mettez-les dégorger dans de l'eau tiède, et remuez-les souvent; tirez-les au bout d'environ trois quarts-d'heure, mettez-les dans un torchon avec un peu de sel, plongez et replongez-les dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'épiderme

s'enlève en les frottant avec la main; enlevez cet épiderme avec les doigts, et jetez à mesure les crêtes dans de l'eau fraîche: cela fait, vous les mettrez cuire dans un blanc.

Ragoût de crêtes de coqs en financière. (*Entrée.*)

Vos crêtes étant préparées et cuites comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec suffisante quantité de velouté réduit, si vous les voulez au blanc, ou d'espagnole réduite, si vous les voulez au roux. Faites mijoter vos crêtes pendant un quart-d'heure, et ajoutez-y à volonté des champignons tournés, des culs d'artichauts, des truffes, etc. Si elles sont au blanc, vous les lierez en y ajoutant du beurre frais manié avec de la farine, et, au moment de servir, quelques jaunes d'œufs délayés; un jus de citron ou un filet de verjus.

Salmis.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, que vous ferez revenir; mouillez d'un bon verre de vin blanc, coulis, bouquet, girofle; faites bouillir une heure, et passez cette sauce au tamis. Dépecez la pièce de gibier rôti que vous destinerez à ce ragoût; mettez le tout dans la casserole et faites chauffer ensemble sans laisser bouillir; servez ensuite sur un plat garni de croûtons frits.

Ces salmis se font seulement avec le gibier; ceux de perdreaux ou bécasses sont les plus recherchés.

Ragoût de rognons de coqs. (*Entrée.*)

Ils se préparent comme les crêtes de coqs et

se font cuire de même. On peut aussi les mêler avec des crêtes dans le ragoût dit *à la financière.*

Ragoût aux truffes. (*Garniture.*)

Nettoyez et lavez une poignée de truffes comme il a été dit précédemment à leur article; coupez-les en lames ou en dés, passez-les sur un feu doux avec un morceau de beurre. Après les avoir fait suer, mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc de Chablis, et deux cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite; faites-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson; dégraissez la sauce et finissez-la avec un petit morceau de beurre : faites en sorte de bien l'incorporer avec vos truffes, en les remuant autant que de besoin. Ce ragoût vous servira pour dresser toute sorte de volailles aux truffes.

Ragoût à la périgourdine. (*Garniture.*)

Après avoir coupé des truffes en petits dés, vous les passerez dans du beurre, les mouillerez avec quelques cuillerées d'italienne rousse ou d'espagnole, et un peu de vin blanc de Chablis. Un moment avant d'employer ce ragoût, vous le finirez avec un morceau de beurre frais. Il se sert sur les perdreaux, poulardes, dindes, et généralement sur toute espèce de volailles truffées.

Ragoût de foies gras. (*Garniture.*)

Otez l'amer de vos foies sans les couper; faites-les blanchir tout entiers à l'eau bouillante, égouttez-les bien, et jetez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon; persil, ciboules, demi-gousse d'ail, sel, gros poivre; faites-les bouillir

environ une demi-heure; dégraissez-les, et servez-les avec telle viande que vous jugerez convenable. On peut aussi les servir seuls comme entremets.

Du salpicon. (*Entrée.*)

Les salpicons se font avec toutes sortes de chairs et de légumes, dont le choix est à volonté. Le point de précepte est que, viandes et légumes, tout soit cuit avant d'opérer le mélange.

Il y a un salpicon ordinaire que l'on fait ainsi: Prenez égale quantité de gorge de ris de veau, de foie gras ou demi-gras, de jambon, de champignons, de truffes, et coupez le tout en petits dés égaux; jetez-les dans de l'espagnole réduite, et passez-les sur le feu en les remuant. Il ne faut point qu'ils bouillent.

Cette recette servira de guide pour tous autres salpicons. Quoique les ingrédiens diffèrent, la méthode ne doit point changer.

Ragoût de farce au maigre. (*Entremets.*)

Procédez comme pour celle au gras ci-dessous, hors qu'après l'avoir saupoudrée de farine, vous la mouillerez avec un bouillon maigre. Lorsque la sauce sera entièrement réduite, vous délaierez un ou plusieurs jaunes d'œufs avec du lait ou de la crême, et vous vous en servirez pour lier votre farce : mais qu'elle ne bouille plus.

Ragoût de chou. (*Entremets.*)

Faites cuire un chou dans de l'eau avec un peu de sel et un très-petit morceau de beurre; retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le, ôtez-en le trognon;

hachez le chou et mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre; aussitôt qu'il aura senti le feu, vous le saupoudrerez de farine; mouillez de jus, ou, à défaut de jus, de bouillon, jusqu'à ce que le chou ait pris une belle couleur; assaisonnez-le de sel, gros poivre, un peu de muscade râpée, et laissez-le bouillir jusqu'à suffisante réduction de la sauce.

Ragoût de farce au gras. (*Entremets.*)

Mettez dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, de l'oseille, quelques laitues, du cerfeuil, de la ciboule, le tout lavé, haché et pressé; passez-les sur un bon feu. Quand il n'y aura plus d'eau, vous y mettrez une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus et du coulis; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire; observez que la sauce soit réduite à point.

PATISSERIE.

DES DIVERSES PATES.

Pâte ferme.

Pétrissez une livre de farine avec un peu moins d'une livre de beurre, et ajoutez-y très-peu d'eau froide, et suffisante quantité de sel. Battez bien cette pâte, roulez-la, et ayez soin qu'elle soit très-ferme.

Pâte feuilletée.

Prenez livre de beurre pour livre de farine; pétrissez votre pâte bien molle, en y ajoutant de l'eau froide; aplatissez-la avec le rouleau, en feuille pas plus épaisse qu'une pièce de deux

francs. Beurrez bien la superficie, et farinez-la; vous la plierez en deux, la roulerez de nouveau, et recommencerez à beurrer et fariner autant de fois que vous voudrez donner de feuilletage à votre pâte. Le moins est trois.

Pâte brisée.

Étendez votre farine sur la table; faites un trou au milieu, et mettez-y pour un quart cinq quarterons de beurre rompu en petits morceaux, une once de sel, et suffisante quantité d'eau pour faire une pâte bien épaisse. Maniez petit à petit, puis pétrissez de toutes vos forces. Il convient de n'employer cette pâte qu'environ deux heures après sa confection.

Pâte croustillante.

Mettez votre farine sur la table et faites un trou au milieu; jetez dans ce trou votre beurre en petits morceaux, à raison de trois quarterons par livre de farine; un peu d'eau, et deux blancs d'œufs battus jusqu'à consistance de neige, avec un quarteron de sucre en poudre et une petite pincée de gomme arabique tamisée. Maniez, puis pétrissez pendant l'espace d'une demi-heure.

Pâte croquante.

Pétrissez des amandes pilées bien sèches, avec poids égal de sucre en poudre, en humectant peu-à-peu avec des blancs d'œufs fouettés, et quelques gouttes de fleur d'oranger, plus ou moins, selon sa force. Faites évaporer cette pâte à petit feu dans une bassine; puis mettez-la en pain sur la table, pour la laisser refroidir avant de l'employer.

Pâte pour les brioches.

On commence par faire un levain. Pour cet effet, mettez en tas sur la table à-peu-près le quart de votre farine; faites un trou au milieu; mettez de la levure de bière dans le trou, et incorporez-la bien avec la farine, en versant de l'eau tiède dessus et pétrissant bien. Cela fait, vous mettrez votre pâte dans une sebile, ferez deux ciselures en croix dessus, la couvrirez d'un linge et la laisserez lever. On emploie une once de levure par livre de farine pétrie avec, autrement, pour quatre livres de pâte.

Lorsque votre levain aura acquis la qualité requise, pétrissez séparément le surplus de farine qui n'y a point été employé, avec beurre, œufs, sel fin; joignez-y votre levain; repliez le tout plusieurs fois, en saupoudrant de farine. Laissez reposer cette pâte pendant huit heures au moins avant de la façonner en brioches.

On met ordinairement pour livre de farine un fort quarteron de beurre très-fin, trois œufs et deux gros de sel.

Pâte pour les pâtés.

Prenez, pour un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre et une livre de graisse de bœuf; faites fondre beurre et graisse, et écumez-les bien avant de les incorporer avec votre farine; ajoutez six jaunes d'œufs, et suffisante quantité d'eau très-chaude; pétrissez long-temps, et roulez à plusieurs reprises.

Pâte pour les flans.

Prenez poids de beurre presque égal à celui de votre farine, quatre jaunes d'œufs, et un verre

de crême pour livre de farine. Laissez reposer le tout, après en avoir fait le mélange; pétrissez au bout d'un quart-d'heure, et roulez bien serré.

DES TOURTES.

Manière de former, de faire cuire et de dresser toutes sortes de tourtes grasses et maigres.

Faites sur la tourtière une abaisse ou fond de tourte, en y étendant une feuille de pâte brisée, épaisse comme une pièce de deux francs; dressez dessus votre viande ou volaille, poisson, ou toute autre chose dont vous voulez faire la tourte; remplissez les vides avec des boulettes grasses ou maigres, selon le cas; épicez de bon goût; ajoutez un bouquet de fines herbes, et couvrez le tout de bardes de lard. Cela fait, vous poserez par-dessus une seconde feuille de pâte; mouillez les bords de l'une et de l'autre; pincez-les pour les réunir, et faites le bourrelet en tournant tout autour avec le pouce. Battez un œuf, blanc et jaune, et dorez le dessus de votre tourte avec un doroir ou une plume. Etant ainsi préparée, vous la mettrez dans un four qui ne soit pas trop chaud. Retirez-la au bout d'un quart-d'heure, et faites un petit trou au milieu du couvercle pour que la fumée s'évapore; remettez-la de suite au four jusqu'à parfaite cuisson. Quand vous l'aurez retirée pour la seconde fois, vous enlèverez le couvercle en le coupant tout autour à ras du bourrelet; vous dégraisserez votre tourte, en ôterez les bardes de lard, le bouquet de fines herbes, et y verserez bien chaud le ragoût qui conviendra selon son espèce.

Tourte de volaille.

Quelque espèce de volaille que vous employiez, coupez-la en deux, ou davantage, si elle est trop grosse; faites-la blanchir et passez-la au beurre, avec sel, poivre, épices, fines herbes et un bouquet garni, puis dressez-la sur l'abaisse de votre tourte.

Les abattis de volaille se préparent de même.

Tourte de gibier.

Le lièvre se désosse avant de l'employer, mais on se contente de rompre les os du lapin : l'un et l'autre se coupent par membres.

Les bécasses et autres moyens volatiles se coupent en quatre. On incorpore avec le godiveau ou la farce les intestins de ces animaux, après les avoir hachés.

On n'ôte que les pattes des alouettes, et on incorpore de même, avec la farce ou le godiveau, ce qu'on leur a retiré du corps.

Tourte de godiveau.

Prenez du godiveau que vous roulerez en boulettes alongées, et dressez-les sur votre abaisse avec des ris de veau, foies gras, champignons, morilles, truffes si vous en avez, ou culs d'artichauts coupés, et quelques écrevisses

Tourtes grasses de poisson.

Coupez votre poisson comme pour le mettre en matelote, et arrangez-le sur l'abaisse avec les mêmes ingrédiens que la langue de bœuf.

Tourtes maigres de poisson.

Votre poisson étant coupé comme dessus, ar-

rangez-le sur l'abaisse, et servez-vous de beurre en place de lard pour le couvrir; le reste comme pour toute autre espèce de tourte.

DES PATÉS.

Pâté chaud.

Faites une abaisse de pâte de la grandeur que vous voudrez; couvrez-la d'une farce, et arrangez dessus les viandes dont vous voulez faire votre pâté chaud; épicez-le de bon goût; ajoutez un bouquet garni et beaucoup de beurre; des bardes de lard, des tranches de jambon et de veau; relevez les bords du pâté, et fermez-le avec une seconde abaisse. Vous l'ouvrirez comme la tourte, pour donner passage à la fumée intérieure; et de même encore, lorsqu'il sera entièrement cuit, vous en ôterez le bouquet, le lard, les tranches de jambon, de veau, et les remplacerez par le ragoût qui vous conviendra.

Pâté froid.

Faites une farce avec plus de lard que de viande, le tout bien haché ensemble et épicé de bon goût, en y ajoutant un peu d'aromates pilés.

Faites ensuite revenir les viandes dans une casserole avec du beurre; quand elles seront refroidies, vous les dresserez sur l'abaisse comme il est dit à l'article précédent, en observant de remplir tous les vides que formera la viande, avec la même farce que vous aurez mise dessous. Ne couvrez que de bardes de lard; vous ne les en ôterez point, mais observerez seulement de faire évaporer la fumée.

Petits pâtés.

Abattez avec le rouleau, et mince comme un sou, de la pâte feuilletée à six tours; taillez avec des moules deux abaisses pour chaque petit pâté que vous voudrez faire; mettez sur l'une gros comme un dé de godiveau; couvrez-le avec l'autre, et réunissez bien les bords avec le doigt, en les mouillant un peu; dorez-les à l'œuf ainsi que les tourtes, et mettez-les au four sur une plaque de fer battu; il faut très-peu de temps pour les cuire. Prenez garde qu'ils ne prennent trop de couleur, attendu que le four doit être très-chaud.

DES GATEAUX.

Galette.

La galette n'est autre chose que de la pâte ferme ou feuilletée à volonté, faite par les procédés indiqués précédemment, et que l'on étale avec le rouleau, plus ou moins épaisse selon la grandeur du gâteau. Quand il est dressé bien rond, mettez-le sur une feuille de papier graissée, pour l'enfourner, autrement il attacherait. Faites-le cuire de belle couleur.

Gâteau d'amandes.

Faites un trou dans votre farine, après l'avoir mise sur la table; jetez dans ce trou du beurre, des œufs, quelques grains de sel, du sucre en poudre et des amandes pilées; pétrissez bien le tout ensemble, et façonnez-le en gâteau plat et rond; mettez-le sur un papier bien beurré; au sortir du four vous lui donnerez une belle couleur, en le glaçant avec du sucre en poudre et la pelle rouge.

On peut employer avec un litre de farine quatre œufs, blancs et jaunes, un quarteron de sucre, et demi-livre d'amandes douces bien pilées à sec.

Gâteau de riz.

Prenez pour un litre de farine près de demi-livre de riz crevé au préalable dans partie égale d'eau et de lait, et bien refroidi; six œufs et une bonne demi-livre de beurre. Pétrissez le tout, et faites-en un gâteau que vous traiterez comme le précédent.

Tarte aux pommes.

Battez plus de jaunes d'œufs que de blancs, avec une bonne marmelade bien cuite; ajoutez-y suffisante quantité de sucre et un peu de muscade râpée, et étendez le tout sur une abaisse de pâte feuilletée à six ou sept tours; relevez les bords comme ceux d'une tourte ordinaire; et mettez au four sur une plaque de fer battu, ou une feuille de papier beurré.

Tarte aux divers fruits.

Prenez une compote de tels fruits que vous voudrez; placez-la sur une pâte comme il est dit à l'article précédent, et traitez cette tourte de la même manière.

Tarte aux confitures.

Étendez vos confitures sur la pâte, et relevez-en le bord tout autour. Couvrez-les d'une feuille de pâte bien mince, à laquelle vous ferez de distance en distance quelques petits trous. Faites cuire cette tarte ou tourte comme celle aux pommes. Saupoudrez-les de sucre en sortant du four.

Tarte à la frangipane.

Étendez une crême à la frangipane sur une abaisse, ainsi qu'il est indiqué à l'article *Tarte aux pommes;* procédez de même pour le reste, en observant que vous parerez votre frangipane de très-petites bandes de pâte, formant le dessin qu'il vous plaira.

On peut encore faire des tartes moitié d'une chose, moitié d'une autre. Les procédés sont les mêmes.

Tartelette.

Taillez une abaisse de bon feuilletage comme pour faire les petits pâtés, en observant qu'il ne faut qu'un rond de pâte pour chaque tartelette; mettez dessus, en guise de godiveau, frangipane, confiture ou marmelade; relevez le bord; croisez le dessus de bandelettes de pâte; faites cuire, et glacez au sucre avec la pelle rouge.

Chaussons.

Ils se garnissent de marmelade de pommes ou de tous autres fruits à volonté. Préparez comme pour la tarte. Etendez-les sur une abaisse de pâte ferme, et recouvrez-la en repliant par-dessus une partie de ladite abaisse. Vous lui donnerez ainsi la forme d'une demi-lune, et ferez attention de bien souder les bords, en les mouillant un peu pour qu'ils se réunissent mieux sous le doigt.

Biscuits.

Battez des blancs d'œufs jusqu'à consistance de neige; battez séparément les jaunes avec du sucre en poudre, à raison d'une once et demie par œuf, et mêlez-les bien avec une once par œuf de fleur de farine; jetez votre neige dans cette pâte, en la

tournant jusqu'à ce que le tout se soit parfaitement incorporé.

Cette pâte vous servira pour faire des biscuits au moule, ou en caisse dans du papier blanc. Si vous avez un moule à biscuit de Savoie, et que vous en vouliez faire un, vous ajouterez un peu de sucre et de râpure de zeste de citron, ou tout autre arôme qui puisse convenir. Les moules se graissent en dedans avec un peu de beurre frais avant d'y mettre la pâte.

Biscuits de Moscovie.

Pilez ensemble marmelade de fleur-d'oranger, marmelade d'abricots, écorce de citron vert en quantité égale de poids; délayez cette pâte avec une neige de blancs d'œufs, sucrée de sucre en poudre, et répartissez-la dans des caisses de papier blanc.

On emploie trois œufs et trois onces de sucre par once de pâte.

Biscuits aux avelines, aux amandes et aux pistaches.

Pilez dans un mortier de marbre des avelines ou des amandes douces et autant d'amandes amères, en les humectant avec un peu de neige de blancs d'œufs; quand vous en aurez formé une pâte, vous la délaierez avec une neige qui a été faite avec autant d'œufs que vous aurez d'onces d'avelines ou d'amandes douces et d'amandes amères; ajoutez deux onces de fleur de farine, une once de sucre et un jaune d'œuf par deux blancs qui auront servi à faire votre neige; incorporez bien le tout ensemble, et partagez-le dans des caisses de papier blanc. Vous procèderez de même

pour les biscuits aux pistaches, en substituant celles-ci aux avelines ou aux amandes. Les quantités seront les mêmes.

Biscuits au citron ou à l'orange.

Prenez, pour deux onces de farine, six onces de sucre et trois œufs, en augmentant dans la même proportion, selon le nombre de biscuits qu'il vous faudra; faites-en une pâte légère; mettez-la soit dans des caisses de papier, soit en bandes, à plat sur une feuille, ou de toute autre forme, à volonté. Le goût d'orange ou de citron se donne en faisant la pâte; on y râpe du zeste de l'un ou de l'autre, mais point trop. Vous connaîtrez s'il y en a assez en goûtant la pâte avant de lui donner une forme quelconque.

Biscuits au chocolat, à la vanille ou à la cannelle.

Prenez du chocolat, environ le quart en poids de votre farine, et une once de celle-ci, trois onces de sucre en poudre, et deux œufs s'ils sont petits; formez du tout une pâte bien légère en la battant fort et long-temps. Vous dresserez cette pâte comme celle des biscuits ordinaires.

Si vous voulez des biscuits à la cannelle ou à la vanille, vous procèderez de même. Il faut observer néanmoins de mettre beaucoup moins de celle-ci que de chocolat; il n'en faut juste que pour leur donner le goût que l'on désire.

Massepains et Macarons.

Faites sécher à l'étuve un quart d'amandes amères sur trois quarts d'amandes douces, les unes et les autres bien mondées; formez ensuite une pâte en les pilant et les humectant à mesure

avec du blanc d'œuf fouetté. Vous aurez le même poids de sucre, dans lequel, après l'avoir fait clarifier au petit Boulé, vous jetterez votre pâte; faites-la cuire en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle ne prenne plus aux doigts. Dans cet état, vous l'étalerez sur la table, où vous aurez semé du sucre en poudre. Étendez-la bien mince, et quand elle sera froide vous la couperez par petits morceaux de la forme qu'il vous plaira. Il faut les passer au feu pour achever de cuire; et les glacer.

Les macarons ne diffèrent des massepains que par la forme : on les taille en rond un peu bombé vers le milieu supérieur.

Massepains aux différens fruits.

Ils se préparent comme les précédens. Après avoir jeté la pâte d'amandes dans le sucre clarifié, ajoutez-y un tiers en poids du fruit que vous voudrez, écrasé et passé au tamis.

Massepains aux confitures.

La seule différence entre ceux-ci et les précédens, est qu'au lieu de fruit on met le même poids environ de confiture ou de marmelade.

Massepains au chocola .

Ces massepains ne diffèrent des massepains simples (*Voy.* page précédente) qu'en ce qu'on y ajoute du chocolat en poudre pendant la cuisson dans le sucre. La dose est d'environ un demi-quart en poids de la pâte d'amandes.

Nougat.

Prenez poids égal de sucre blanc et d'amandes

douces mondées, fendues en long par petits quartiers ; faites fondre le sucre dans le quart pesant d'eau clarifiée ; jetez-y les amandes, et tournez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles pétillent ; aromatisez-les de râpure de citron, orange, ou de quelque autre ingrédient de bon goût ; mettez le tout en moule, et continuez de le faire cuire en l'appliquant avec la main tout autour et dans le fond, jusqu'à ce qu'il ait pris couleur de caramel. Il faut se tremper de temps en temps les doigts dans l'eau fraîche.

Gaufres.

Prenez fleur de farine et moitié poids de crême, sucre en poudre autant que de crême et de farine ; faites du tout une pâte très-claire, fouettez-la bien, et aromatisez-la d'eau de fleurs d'orange.

Votre gaufrier étant chaud et graissé entièrement avec du beurre frais, prenez de la pâte au bout d'un pinceau et remplissez-le ; après quoi, vous l'exposerez à un grand feu de charbon, chaque côté l'un après l'autre. Saupoudrez vos gaufres de sucre en poudre, à mesure que vous les tirez du gaufrier.

ENTREMETS.

DE LA CHARLOTTE.

Charlotte ordinaire.

Après avoir beurré le fond et le tour de votre moule, vous le garnirez de croûtons frits taillés de façon qu'ils forment un second moule après la cuisson ; remplissez le moule de marmelade de

pommes, et recouvrez de morceaux de mie de pain taillés de telle façon que votre marmelade soit couverte entièrement; mettez sur un feu doux, ayant eu soin de mettre sur votre moule un couvercle avec du feu ; vous laisserez cuire pendant une demi-heure, puis la servirez en renversant sur un plat.

Charlotte russe

Garnissez un moule uni de biscuits à la cuillère préparés de telle façon qu'ils ne laissent pas d'espace entre eux ; emplissez ensuite votre moule d'un fromage fouetté; couvrez de biscuits, mettez votre moule dans de la glace, et renversez sur un plat, ayant eu soin de la laisser dans la glace pendant un quart-d'heure et de ne l'en retirer qu'à l'instant de mettre sur la table.

BEIGNETS.

Pâte pour toute espèce de beignets.

Délayez votre farine avec des jaunes d'œufs, et la détrempez avec de l'eau tiède ; ajoutez-y un peu de beurre fondu ; les blancs de vos œufs bien fouettés , jetez-y quelques grains de sel ; battez le tout ensemble, et faites en sorte que votre pâte soit assez épaisse pour bien envelopper les fruits que vous y tremperez.

Beignets de pommes et autres fruits.

Les beignets peuvent être faits avec tous les fruits que l'on peut couper en rouelles. Après avoir coupé vos fruits, retirez la peau, les pepins ou noyaux ; vous les ferez mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie, avec sucre, eau de fleurs d'orange et zeste de citron; vous trempe-

rez chaque rouelle dans la pâte et ferez frire de belle couleur : dressez sur un plat, et glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Beignets à la crême.

Faites réduire à moitié de la crême et du lait mêlés par parties égales, avec un peu de sel et zeste de citron haché; délayez ensuite dedans quantité suffisante de farine pour faire une bouillie bien épaisse; quand elle sera en tel état, vous l'étendrez sur la table, l'aplatirez avec le rouleau, et la couperez de telle forme que vous voudrez : trempez les morceaux dans la pâte; faites-les frire, et glacez comme les beignets de fruits.

Crêpes.

On emploie la pâte à beignets, après avoir fait fondre une once de saindoux environ ; on étend une cuillerée de pâte de façon à couvrir entièrement le fond de la poêle; faites cuire de côté et d'autre, servez très-chaud, ayant eu soin de couvrir vos crêpes de sucre râpé au fur et à mesure que vous les placerez sur le plat.

Crêmes.

Prenez de la crême avec moitié autant de lait, mettez-y du sucre, et faites réduire à un tiers du tout; ôtez-le du feu; quand il ne sera plus que tiède, vous y mêlerez un peu de présure détrempée avec de l'eau, et verserez votre crême dans son plat, après l'avoir passée au tamis; faites-la prendre entre deux feux très-doux; glacez-la, et la servez froide : on peut encore la faire prendre au bain-Marie, surtout si on la fait en petits pots.

Crême au chocolat.

Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre; mettez-y un peu de sucre, et mêlez-le avec crême, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de crême ou lait; ajoutez un grain de sel; passez cette crême comme la précédente, et faites-la prendre au bain-Marie avec du feu dessous, en observant qu'elle ne bouille point.

Crême au café.

Prenez un quarteron de café cru pour une chopine de crême; faites-le roussir, non brûler, dans la poêle, et ensuite infuser dans la crême bouillante, en ayant soin de le couvrir; passez cette infusion; ajoutez-y jaunes d'œufs, dans la proportion indiquée à l'article ci-dessus, sucre, un peu de sel, et faites prendre votre crême comme la précédente.

Crême au thé.

Faites infuser du thé dans de la crême bouillante pendant une heure, et procédez du reste comme il est indiqué pour la crême au café.

Crême à la fleur d'oranger, au citron, à la vanille, et autres.

Toutes les crêmes se font, comme celles au thé et au café, par infusion, dans de la crême ou du lait, de l'ingrédient dont on veut leur communiquer la saveur. Elles se conduisent de même, se font également prendre au bain-Marie, et on les sert froides.

Crême à la frangipane.

Délayez de la farine avec des œufs, blancs et jaunes à-la-fois, et détrempez cette pâte avec de

la crême, à la proportion d'un demi-setier et de deux œufs par cuillerée de farine; ajoutez un bon morceau de sucre, quelques grains de sel, fleur d'oranger grillée et hachée, écorce râpée de citron vert, ou zeste de citron ordinaire, à défaut de l'autre; faites cuire le tout pendant une demi-heure, en le tournant sans discontinuer; tirez-la du feu, laissez-la refroidir, glacez-la et servez.

Crême au caramel.

Jetez du sucre en poudre dans une bassine de cuivre ou poêlon de même métal non étamé; faites-le fondre sans eau sur un bon feu, et prendre une couleur rousse; jetez dedans, selon la quantité du caramel, plus ou moins de fleur d'oranger pralinée, préalablement fondue dans de l'eau; ajoutez-y crême ou lait, de même en proportion; passez le tout, après l'avoir fait bouillir, et le mettez prendre au bain-Marie. Cette crême se sert froide comme toutes les autres.

Crême fouettée.

Mettez dans une terrine une pinte de très-bon lait; ajoutez une pincée de gomme arabique, que vous aurez fait dissoudre dans un peu d'eau de fleurs d'orange; fouettez le tout avec la verge d'osier, et quand votre crême sera en neige, vous la dresserez sur un plat au moyen de l'écumoir. Cette préparation doit être faite quelques minutes avant de servir, et dans l'endroit le plus frais possible.

On fait toutes les crêmes fouettées de la même manière; pour celle à la rose, on fait infuser une poignée de feuilles de roses dans la crême

que l'on a fait bouillir; celle au chocolat, en ajoutant deux cuillerées de chocolat râpé très-fin; celle au café, en ajoutant une cuillerée de café très-fort. On peut encore la faire à la framboise, à la fraise: alors on pressure ces fruits dans un linge, et on en fait tomber le jus sur la crême, que l'on fouette ensuite.

DES CONFITURES.

Confitures de groseilles.

Prenez moitié de groseilles rouges, moitié de blanches, et les égrenez en les écrasant le moins possible; faites-les bouillir quelque peu dans la bassine, avec des framboises à la proportion d'une livre pour quinze de groseilles, et passez le tout au tamis, en pressant pour bien exprimer le jus.

Si vous avez pesé le fruit en grain, mettez demi-livre de sucre pour livre de fruit; si vous pesez le jus, mettez deux livres de sucre clarifié pour trois livres dudit jus(1), et faites cuire vos confitures à grand feu, écumez-les bien; vous connaîtrez qu'elles sont assez cuites lorsqu'elles formeront à la superficie une grande quantité de petites bulles. On peut aussi s'assurer du degré de cuisson en faisant refroidir un peu desdites confitures; il est suffisant si elles se congèlent.

Confitures de cerises.

Enlevez les noyaux des cerises, en observant

(1) On emploie, pour clarifier le sucre, le procédé suivant: fouettez un blanc d'œuf dans deux verres d'eau, pour quatre livres de sucre; faites bouillir moitié de cette eau avec votre sucre jusqu'à ce qu'il ait monté quatre fois différentes, calmant chaque ébullition par un peu d'eau et de blanc d'œuf, que vous jetterez dessus, à mesure qu'il montera; écumez jusqu'à ce que la surface ne présente plus d'écume, et passez au tamis.

de les déchirer le moins possible et de n'en point perdre le jus; mettez-les dans la bassine avec une livre de jus de groseille par vingt livres de fruit, et demi-livre de sucre par livre du total; faites cuire à grand feu, remuez doucement vos cerises, et retirez la bassine après que vous aurez amené la cuisson à son point, comme il a été indiqué ci-dessus. (*Voyez* Confitures de groseilles.)

Confitures de prunes de mirabelle.

Après avoir ôté les noyaux de vos prunes, vous prendrez le quart ou le tiers au plus desdites prunes, que vous ferez cuire sans eau dans la bassine, assez seulement pour en tirer le jus en les pressant ensuite dans un tamis ou un linge clair; jetez le reste de vos prunes, c'est-à-dire, celles qui sont crues, dans le jus exprimé; ajoutez-y quarteron de sucre par livre du total, et faites cuire en remuant, sans discontinuer, mais avec précaution. La cuisson de cette espèce de confitures se connaît à l'entière évaporation de toute humidité.

Les confitures de mirabelles, ainsi que celles de reine-claude et d'abricots, dont nous allons parler, s'accommodent mieux que les précédentes du sucre et même de la cassonnade non clarifiés, parce qu'elles ne doivent point être aussi transparentes.

Confitures de prunes de reine-claude.

Elles se font absolument comme celles de mirabelle et se sucrent un peu moins, si toutefois on emploie la véritable reine-claude, c'est-à-dire celle qui est verte et rouge, et en bon point de

maturité. Vous observerez seulement de la faire cuire un peu plus que la mirabelle.

Confitures d'abricots.

Coupez vos abricots par quartiers, et mettez-les dans la bassine avec environ cinq quarterons de sucre pour trois livres de fruit. Ce sera assez d'une livre de sucre pour la même quantité de fruit si les abricots sont d'excellent acabit. Faites cuire le tout, en remuant sans cesse, comme il a été dit pour les prunes de mirabelle : la cuisson se connaît de même; jetez dedans les amandes de vos abricots, blanchies et tirées de leur enveloppe; remuez bien étant hors du feu.

Confitures de poires de rousselet.

Pelez vos poires, ôtez-en l'œil, la queue et le cœur; vous procèderez du reste comme pour les confitures de mirabelles; mais il ne sera point mal de mettre un peu plus de sucre, une livre environ pour trois de fruit. Notez que, pour toutes confitures, la trop grande épargne de sucre est plutôt préjudiciable qu'avantageuse, parce que c'est le sucre qui les conserve.

Gelée de raisin.

Éraflez votre raisin et faites-le cuire sans eau; passez-le pour extraire le jus, remettez ce jus sur le feu, avec environ un quarteron de sucre par livre de jus, plus ou moins selon la quantité de raisin; écumez bien, et retirez vos confitures quand vous connaîtrez qu'elles sont cuites par l'épreuve indiquée pour celles de groseilles.

Confitures de raisin en grains.

Prenez une portion suffisante de votre raisin

égrené pour en obtenir le jus, comme si vous vouliez faire une gelée: vous aurez ôté les pepins de l'autre portion avec tout le soin nécessaire pour conserver les grains le plus entiers possible; jetez-les dans un sirop clarifié, et laissez-les jusqu'à ce qu'ils aient changé de couleur; alors vous les en tirerez, vous jetterez dans le même sirop le jus précédemment exprimé, et ferez cuire le tout à grand feu. Quand il sera presque cuit, vous y jetterez votre raisin en grains, et ne retirerez la bassine qu'après avoir éprouvé la formation parfaite du jus en gelée.

Le sirop clarifié se fait à la proportion d'une livre de sucre et un peu plus de cassonnade par quatre livres de fruit, grains et jus.

Gelée de verjus.

On procède comme il a été dit à l'article Gelée de raisin, et l'on mêle un peu de jus de raisin avec le verjus, pour l'adoucir. Cette gelée veut qu'on emploie livre de sucre pour livre de fruit.

Confitures de verjus en grains.

On suivra la méthode indiquée pour les confitures de raisin en grains, en observant : 1° de faire la gelée de préférence avec le jus de raisin; 2° de ne mettre guère moins de deux livres de sucre pour trois de fruit, dans ce cas, et de livre pour livre si l'on n'emploie que du verjus.

Gelée de pommes.

Prenez des pommes de reinette bien mûres et de la meilleure qualité, pelez-les, fendez-les en quartiers, et ôtez-en soigneusement le cœur; faites-les cuire en marmelade dans une quantité

d'eau suffisante, avec un peu de girofle et des écorces de citron jaune; mettez-les ensuite dans des linges au-dessus de plusieurs vases où leur jus tombera de lui-même; vous mettrez ensuite le jus recuire dans la bassine avec votre sucre clarifié, et ne le tirerez du feu qu'en point de parfaite gelée. Vous aurez eu soin de jeter dedans, lorsqu'elle aura commencé à se faire, les écorces de citron ci-dessus dites, et que vous aurez coupées en très-petits morceaux. Cette gelée s'achève en peu de temps : on emploie environ une livre de sucre pour trois de jus, selon sa qualité.

Confitures d'épines-vinettes.

Cette sorte de confitures n'est estimée que par le sucre qui se cristallise autour du fruit, extrêmement aigre, quoiqu'on ait soin de le faire blanchir, avant de l'employer, dans de l'eau bouillante où l'on a fait infuser un ou deux citrons, selon la quantité dudit fruit; aussi exigent-elles pour le moins livre de sucre pour livre d'épines-vinettes.

Après les avoir fait ainsi blanchir, vous les mettez égoutter sur un tamis; attendez qu'elles soient bien sèches, puis jetez-les dans le sirop parfaitement clarifié. Vous les laisserez bouillir jusqu'à ce qu'enlevant quelques grappes avec l'écumoire elles y tiennent et ne tombent qu'en se congelant.

Manière de couvrir les pots de confitures.

Vous aurez soin de ne jamais laisser vos confitures se refroidir dans la bassine, mettez-les chaudes dans vos pots, que vous laisserez décou-

verts et dans un lieu où il n'y aura point d'humidité, pendant vingt-quatre heures; taillez des ronds de papier de grandeur pareille à la surface de vos pots, trempez ces papiers dans de bonne eau-de-vie, et les appliquez sur vos confitures; couvrez ensuite vos pots de papier fort, ayant eu soin qu'il ne touche pas au papier de dessous; ficelez et serrez vos pots dans un endroit bien sec.

DES COMPOTES.

On appelle ainsi toute espèce de fruits cuits qui se servent pour dessert. Les plus ordinaires sont celles dont suit la recette.

Compotes de pommes.

Coupez vos pommes en deux ou en quatre, selon la grosseur; ôtez-en le cœur, mettez-les cuire avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre; vous n'attendrez point pour les dresser qu'elles se mettent en marmelade; vous les arroserez de leur sirop après l'avoir fait réduire.

Nota. — On ne pèle que les pommes de reinette, et l'on se contente de piquer légèrement la peau des autres, de quelque espèce qu'elles soient.

Compote de pommes à la portugaise.

Pelez et nettoyez de leurs pepins des pommes de reinettes, jetez du sucre en poudre sur une tourtière, et les arrangez dessus; mettez d'autre sucre en poudre dans le cœur de chaque pomme, et placez la tourtière ainsi garnie soit dans le four, soit sous le four de campagne; quand vos pommes seront cuites, vous les saupoudrerez bien de sucre, et les servirez chaudes.

Compote blanche de poires.

Jetez vos poires dans l'eau bouillante, et les retirez dans de l'eau fraîche avant leur entière cuisson; pelez-les, ôtez-en l'œil, rognez la queue, et remettez-les, entières ou coupées en deux, dans de l'eau fraîche; vous ferez ensuite un sirop dans une poêle; quand il bouillira, jetez vos poires dedans avec une tranche de citron, et laissez-les s'achever de cuire: on les sert chaudes ou froides à volonté.

Compote rouge de poires.

Otez l'œil de vos poires, et rognez-en la queue après les avoir pelées, si bon vous semble; mettez-les devant le feu dans un vase de terre, avec de l'eau, du sucre, un peu de cannelle et un petit morceau d'étain. Cette compote, pour laquelle on préfère les poires de messire-jean et de martin-sec, se sert ordinairement chaude.

Compote de cerises.

Mettez dans une poêle, avec un peu d'eau et de sucre, des cerises dont vous aurez raccourci la queue; couvrez-les, et leur faites faire quelques bouillons; vous les dresserez ensuite, et les arroserez de leur sirop: ayez soin de les laisser refroidir.

Compote de groseilles.

Faites-cuire du sucre dans une quantité d'eau proportionnée pour faire un fort sirop, que vous aurez soin de bien écumer; quand il sera en bon point, vous jetterez vos groseilles dedans, après les avoir bien lavées et égouttées, et leur laisserez faire quelques bouillons; écumez une autre

fois le sirop en tirant votre compote du feu, et dressez-la pour la servir froide.

Compote de fraises et de framboises.

Après avoir épluché, lavé, égoutté vos fraises, ou simplement épluché vos framboises, car elles ne se lavent point, vous les jetterez dans un sirop bouillant, semblable à celui ci-dessus indique pour les groseilles; mais, au lieu de les faire bouillir, vous les tirerez aussitôt du feu pour les laisser reposer; peu après vous leur ferez faire un bouillon, et de suite les enlèverez.

Compote de prunes.

Faites blanchir vos prunes à l'eau bouillante, et jetez-les dans de l'eau froide quand elles fléchiront bien sous le doigt; ensuite vous les remettrez sur le feu avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre; ne les laissez point bouillir. Cette compote se sert froide.

Compote d'abricots.

Fendez vos abricots en deux, ôtez les noyaux et rangez-les sur un plat de terre ou autre ustensile convenable dont vous aurez saupoudré le fond de sucre râpé; arrosez-les légèrement avec de l'eau, et mettez-les sur un feu doux pour bouillir jusqu'à presque totale réduction du sirop; vous sèmerez alors du sucre dessus, et les glacerez sous un couvercle ou de toute autre manière; dressez votre compote quand elle sera parfaitement cuite, et servez-la froide.

Compote de pêches.

Fendez vos pêches, ôtez-en les noyaux, et faites-les blanchir pour pouvoir les peler; faites

un sirop comme pour les groseilles, et mettez cuire vos pêches dedans; retirez-les, faites réduire le sirop, et les en arrosez dans le compotier: servez froid.

FRUITS CONFITS.

Prunes confites.

Choisissez demi-cent de prunes, soit reines-claudes, mirabelles ou autres; faites-les blanchir; lorsqu'elles seront bien mollettes, vous les retirerez avec une écumoire et les mettrez dans l'eau fraîche. Faites clarifier cinq livres de sucre, mettez vos prunes dans un vase et couvrez-les du sucre clarifié un peu plus que tiède; retirez vos prunes le lendemain, faites bouillir votre sucre par quatre jours différens, et remettez chaque fois sur vos prunes; la dernière fois vous ajouterez deux verres d'eau à votre sucre et le jetterez bouillant sur vos prunes.

Le même procédé sera employé pour les abricots, poires de rousselet et pêches.

Prunes, abricots, pêches à l'eau-de-vie.

Après leur avoir fait subir la préparation indiquée ci-dessus, mettez vos fruits dans des vases de verre, ajoutez quantité d'eau-de-vie suffisante pour que le fruit baigne entièrement.

Cerises à l'eau-de-vie.

Mettez dans un bocal une livre de cerises qui ne soient pas trop mûres, et auxquelles vous aurez coupé la moitié de la queue; ajoutez un quarteron de sucre que vous aurez fait clarifier, et une pinte de bonne eau-de-vie à 22 degrés, mêlée avec le sirop; versez sur vos cerises quand le

sirop sera froid; ajoutez quelques morceaux de cannelle et clous de girofle; bouchez votre vase avec un liége et couvrez de parchemin.

Quelques personnes procèdent pour les cerises comme pour les autres fruits, c'est-à-dire leur font jeter un seul bouillon dans le sirop et mettent l'eau-de-vie après; ce procédé conserve beaucoup plus aux cerises leur goût.

SIROPS.

Sirop de groseilles.

Prenez deux livres de groseilles rouges qui ne soient pas tout-à-fait mûres, une livre de belles cerises et demi-livre de framboises; écrasez le tout ensemble après avoir ôté ce qu'il y a de vert et les noyaux de ces fruits; exprimez-en le jus, et laissez fermenter dans une terrine pendant une journée; ensuite passez au tamis jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair; pesez le jus, ajoutez deux livres de sucre par chaque livre de fruit; faites jeter deux ou trois bouillons après que le sucre sera fondu, laissez refroidir et mettez en bouteilles. Il est assez utile de changer votre sirop de vase, pour éviter de laisser refroidir dans la bassine (1).

Sirop de cerises.

Retirez les noyaux et les queues à quatre livres de cerises bien mûres et bien saines, mettez sur le feu avec deux verres d'eau; faites jeter quelques bouillons et passez au tamis; ajoutez alors

(1) Les sirops de fraises ou de framboises seront faits de même; alors on mettra les mêmes quantités de framboises ou de fraises; on supprimera les groseilles et les cerises.

deux livres de sucre par chaque livre de liquide, mettez sur le feu, faites bouillir, écumez, terminez en faisant refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de mûres.

Choisissez quantité suffisante de belles mûres bien noires; mettez-les sur un feu doux, faites-en exprimer le jus au tamis, ajoutez deux livres de sucre réduit en poudre par livre de jus; mettez le tout dans une terrine bien couverte, sur une cendre chaude, entretenez le feu pendant deux ou trois jours; mettez refroidir, et ensuite en bouteilles.

Sirop de pommes.

Coupez par tranches, après les avoir pelées, douze belles pommes de reinette, faites-les cuire avec deux verres d'eau; lorsqu'elles seront en marmelade, vous les mettrez dans un torchon, tordez fort, et lorsque vous aurez exprimé le jus, laissez refroidir, faites clarifier une livre de sucre; mettez le tout sur le feu, deux bouillons seront suffisans; laissez refroidir, et mettez en bouteilles.

Sirop de vinaigre.

Mettez dans une terrine un litre de bon vinaigre blanc, faites infuser dedans une quantité de framboises épluchées, ayez soin qu'elles soient couvertes entièrement par le liquide; laissez pendant dix à douze jours, ensuite vous passerez au tamis. Faites clarifier trois livres de sucre, ajoutez votre vinaigre, et retirez au premier bouillon; faites refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop d'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces, une once

d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante et les retirez du feu quand la peau se détachera facilement; mettez-les dans l'eau fraîche à mesure que vous les pèlerez; faites-les ensuite égoutter, et pilez-les dans un mortier, en ajoutant de temps en temps quelques cuillerées d'eau et de sucre en poudre; votre pâte bien délayée, vous ajouterez un demi-litre d'eau; passez le tout dans un torchon, faites cuire et clarifier une livre de sucre, versez dessus votre lait d'amandes; retirez après le premier bouillon; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'orange, faites refroidir dans une terrine, et vous mettrez en bouteilles.

LIQUEURS.

Anisette.

Vous ferez infuser dans trois pintes d'eau-de-vie un quarteron d'anis vert, un zeste de citron et quelque peu de cannelle; laissez cette infusion pendant un mois; tirez à clair; ajoutez une pinte et demie d'eau et une livre et demie de sucre clarifié; faites filtrer et mettez en bouteilles.

Curaçao.

Faites infuser pendant quinze jours, dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi-livre de zestes de curaçao; tirez à clair, mêlez à cela une livre de sucre clarifié; filtrez et mettez en bouteilles.

Noyau.

Mettez une livre d'amandes d'abricots dépouillées et concassées dans quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre clarifié, un gros de can-

nelle; faites infuser pendant un mois ou deux; passez au tamis; ajoutez une livre de sucre fondu dans une pinte d'eau de rivière; filtrez ensuite.

Huile de roses.

Faites infuser un quarteron de feuilles de roses dans une pinte d'eau tiède; laissez deux ou trois jours, après cela passez au tamis; mettez ensuite une pinte de bonne eau-de-vie, une demi-livre de sucre clarifiée, cannelle, macis et coriandre, une once de tout; laissez cela pendant dix jours au moins, et filtrez.

Cassis.

Mettez quatre livres de cassis égrené dans un bocal avec six pintes d'eau-de-vie et quelques morceaux de cannelle; au bout de trois mois vous presserez le tout; ajoutez deux livres de sucre; laissez fondre, mêlez et filtrez.

Les ratafias de groseilles, de mûres et de framboises se font de la même manière.

PUNCH.

Le punch au rhum, à l'eau-de-vie, au kirsch, se fait dans un bol plein de l'une de ces liqueurs et d'un tiers de sucre que l'on fait fondre en mettant le feu; on ajoute un citron coupé en tranches par chaque bouteille de liquide et peu de cannelle.

GLACES.

Pour faire des glaces on verse la composition que l'on veut faire glacer dans des moules en étain nommés sorbetières, il est préférable qu'ils soient d'argent; on trempe ces moules dans de la glace pilée et mêlée de salpêtre, ayant soin de remuer

continuellement le moule; dès que la composition sera gelée, on trempera la sorbetière dans de l'eau bouillante, et on la retirera aussitôt: ceci aidera la composition à se détacher.

Les glaces se font rarement dans des maisons bourgeoises, notre recette servira pour les villes où l'on est obligé de les faire soi-même; mais à cause du peu de pratique, les moyens les plus simples nous ont paru les meilleurs.

Glace à la groseille.

Versez dans votre sorbetière moitié sirop de groseille et moitié eau; mélangez ensemble et remuez.

Les glaces à la fraise, à la framboise, aux cerises se font de la même manière.

Glace à la vanille.

Pilez un demi-gros de vanille, huit onces de sucre; faites bouillir dans une demi-pinte de lait, passez au tamis et faites glacer.

LIMONADE, ORANGEADE.

Faites fondre une demi-livre de sucre dans une pinte et demie d'eau et passez-y le jus de quatre citrons.

Pour l'orangeade, on remplace le citron par l'orange.

Quelques personnes coupent leurs citrons ou leurs oranges par tranches, et jettent dessus de l'eau bouillante: le procédé ne doit être employé que pour la limonade de malade.

Eau de Seltz.

Cette eau, dont on fait un grand usage depuis

quelques années, facilite la digestion et donne aux vins ou aux sirops un goût très-agréable.

Emplissez d'eau jusqu'au goulot une bouteille à laquelle vous adapterez un bouchon qui bouche hermétiquement; versez dans votre eau un gros acide tartrique et un gros bi-carbonate de soude aussi en poudre; rebouchez promptement et ficelez. Au bout d'un quart-d'heure elle est bonne à boire. On peut boire cette eau pure, mais versée sur quelques cuillerées de sirop, soit de groseilles ou autres, elle ajoute un pétillant semblable à celui du vin de Champagne.

CONSERVATION
DES
SUBSTANCES VÉGÉTALES ET ANIMALES
PAR LA RARÉFACTION DE L'AIR.

Le procédé que M. Apert a perfectionné peut s'employer pour toute espèce de substances alimentaires; mais son exécution en grand, demande un appareil et des avances de fonds, que l'on ne peut ou l'on ne veut point faire dans les ménages : des cuves, des machines à vapeur, des vases, etc. En petit, on se passe de cet attirail, et l'on se sert simplement de vases usuels en verre; mais de leur petitesse il résulte que les conserves deviennent bien plus un objet de curiosité que d'économie; encore est-il assez difficile pour des personnes à qui manque l'expérience de la pra-

tique, de les faire avec pleine assurance de succès. Voici en quoi consiste ce procédé.

Vous enfermerez soit dans des bouteilles, soit dans des bocaux, les diverses substances animales ou végétales, fruits, etc., que vous voudrez conserver; bouchez bien vos vases avec des bouchons de liége, assujettis avec des fils d'archal, et que vous luterez ensuite avec de la chaux; enfermez-les chacun dans un petit sac de grosse toile, et plongez-les jusqu'au bourrelet dans une chaudière pleine d'eau; tenez-les sur le feu pendant une heure pour les fruits, et un peu plus pour les légumes et viandes, en observant que l'eau soit constamment à la température de l'ébullition; vous remplirez la chaudière avec de l'eau bouillante, à mesure, pour qu'elle ne tarisse point. Mettez vos vases à l'ombre en les retirant, et lorsqu'ils seront secs, vous les serrerez dans un lieu sans humidité : ne les débouchez qu'au moment d'en tirer le contenu pour l'employer.

Conservation de quelques substances animales et végétales par des procédés simples et économiques.

OEufs.

On les conserve long-temps dans de la cendre bien nettoyée, mais mieux, en les arrangeant dans un vase de terre cuite ou de grès, et en versant ensuite dessus de la graisse de mouton fondue, en quantité suffisante pour qu'elle les recouvre entièrement. On peut essayer aussi de les passer dans une eau de chaux; lorsqu'ils en seront enduits, on les retirera pour les faire sécher: il faut les garder en lieu sec, et les garantir du contact de l'air.

Beurre salé.

Étendez avec le rouleau, sur votre table, la quantité de beurre que vous voulez saler, ou seulement une portion à-la-fois, si le tout ne pouvait y tenir commodément; salez-le plus ou moins, selon votre goût, en continuant de le rouler et le repliant à plusieurs fois. Vous mettrez un lit de sel au fond d'un pot de grès neuf ou parfaitement nettoyé; emplissez-le avec votre beurre, en le foulant pour qu'il ne reste aucun vide, et recouvrez-le d'un bon doigt de sel et de plusieurs ronds de papier blanc; bouchez le pot avec du parchemin ou un rond de bois bien juste et des linges. Conservez-le dans un lieu frais.

Beurre fondu.

On n'est point obligé de prendre du beurre aussi fin pour le fondre que s'il s'agissait de le saler; exposez-le à un feu clair dans une marmite de cuivre ou de fonte, et écumez-le en le faisant bouillir, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'impuretés. Lorsqu'il sera cuit de la sorte, vous le coulerez dans des pots de grès bien propres : laissez-le refroidir, et couvrez-le hermétiquement, lorsqu'il sera froid.

Grosses viandes.

On les préserve de l'atteinte des mouches, et conséquemment de la putréfaction, dans l'été, mais seulement pour quelques jours, en les tenant dans un vase plein de lait, en sorte qu'elles y baignent : on les en retire lorsque le lait a caillé.

Volailles et gibier.

Videz-les, et ôtez-en soigneusement le jabot,

ainsi que l'amer. Il ne faut ni plumer les volailles, ni dépouiller les quadrupèdes : remplissez-leur tout le corps de froment, et enterrez-les dans un tas de blé.

Chicorée.

Préparez votre chicorée comme pour la faire cuire; quand elle le sera, vous la jetterez dans de l'eau bouillante et l'en retirerez après quelques bouillons; laissez-la s'égoutter parfaitement. Vous aurez des pots de grès neufs, ou pour le moins bien échaudés; mettez du sel au fond, et remplissez-les avec votre chicorée, par lits, entre chacun desquels vous en mettrez un de sel; foulez-le bien, couvrez-le d'une épaisseur de sel d'un bon doigt, sur lequel vous coulerez un lit de beurre fondu; bouchez bien vos pots, et tenez-les dans un lieu qui ne soit ni chaud ni humide, et où il ne gèle point.

Asperges.

Après avoir ôté le blanc des asperges, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, avec un peu de sel et de beurre frais; laissez-les bien égoutter, et rafraîchissez-les par le gros bout; ensuite vous les arrangerez dans un pot de grès avec du sel, quelques aromates à volonté, et des tranches de citron vert par-dessus; remplissez le pot d'un mélange égal d'eau et de bon vinaigre, et couvrez bien. On les passe à l'eau chaude avant de les employer.

Traitez-les de tout point comme la chicorée.

Vous les dessalerez à l'eau chaude avant de vous en servir.

Racines.

Les carottes, poireaux et autres racines se conservent en cave, enterrées jusqu'à la fane dans du sablon. On les range par lits horizontaux, entre chacun desquels on en met un de sablon: on en forme un dernier plus épais que les autres, par-dessus le tas.

Fruits.

Les fruits à pepins, dits fruits d'hiver, se gardent sans autre soin que de les garantir de toute humidité, parce qu'elle engendre la pourriture. Telles sont les pommes et les poires, les coings, les nèfles; cependant il y a diverses manières de les conserver. Le raisin demande des soins tout particuliers, ainsi que les groseilles; pour les fruits à noyaux, il y en a peu qu'on puisse conserver, même par les procédés les plus industrieux.

Pommes et poires.

Le fruitier dans lequel on les tient doit être à l'exposition du midi, bien aéré, bien sec et garanti de la gelée.

S'il y a suffisamment de planches pour contenir les fruits, on les rangera dessus, en observant qu'ils ne se touchent point. Dans cet état, il suffit de les visiter de temps en temps, pour ôter ceux qui se gâtent, parce qu'ils communiqueraient la pourriture aux fruits voisins.

Lorsqu'on n'a point de planches, on peut ranger son fruit sur de la paille longue, bien sèche, et même les couvrir : fréquentes visites, dans le but de prévenir la communication de la pourriture.

Lorsqu'on a une quantité trop considérable de fruits pour les ranger, et qu'on ne peut d'ailleurs les garantir de la gelée, on peut, à l'exemple de quelques personnes qui ont heureusement réussi, les mettre en gros tas, dans un lieu sec. Ceux de dessus périront par les atteintes de l'air ou du froid, et formeront une couche qui défendra le reste contre ces deux principes de destruction.

Nèfles.

On garde les nèfles dans la paille, c'est-à-dire rangées sur un lit de paille, et couvertes d'un autre lit. Ce n'est point seulement un moyen de conservation, mais un moyen de les faire mûrir. Il faut éviter qu'elles ne se touchent.

Pêches.

On pourrait les conserver, sinon dans toute la fraîcheur de la saison, du moins fort bonnes et d'assez belle apparence, en les enduisant de cire vierge et les tenant en lieu frais, sans humidité; mais ce procédé, très-dispendieux, ne peut être qu'un objet de curiosité.

Groseilles.

Les groseilles se conservent jusqu'au plus fort des gelées, sur l'arbre, en ayant soin de le bien empailler avant les premiers froids d'automne : elles se rident et perdent leur acidité.

Raisins.

Il y a plusieurs méthodes pour conserver le raisin, toutes bonnes, et dont le choix dépend de l'emplacement ou de toute autre circonstance.

1° On le suspend. Ayez du raisin sans humilité, et qui ait été cueilli par un temps bien sec. Vous éplucherez les grappes une à une, retranchant, avec des ciseaux, les grains viciés, flétris ou qui en pressent d'autres. Cela fait, vous suspendrez vos grappes par un fil, soit à des clous enfoncés dans le plafond, soit à des cordes tendues, ou à des gaulettes disposées sur une échelle ou autre support; observez qu'il faut pendre les grappes la queue en bas, pour obliger les grains à se renverser; autrement, ils porteraient les uns sur les autres.

2° Ayant épluché votre raisin comme le précédent, ayez des caisses de bois bien sec; faites au fond un lit de son, puis un lit de grappes qui ne se touchent point, puis un autre lit de son, et ainsi de suite, jusqu'à quatre pouces du bord de la caisse; vous achèverez de la remplir avec du son, et la fermerez hermétiquement avec un couvercle.

3° Procédez de même avec du sablon séché au four; mais il a, par son poids, l'inconvénient de trop charger les premiers lits de fruits.

Melons.

Ils se conservent dans des boîtes pleines de cendres tenues en lieu sec et frais; avant de les y enfermer, il convient de les laisser se ressuyer pendant vingt-quatre heures, étant cueillis. On les prend un peu avant complète maturité.

Conservation des substances végétales confites.

Cornichons.

On les prend bien verts, ni trop petits, ni

trop gros, de belle venue, on les brosse un à un pour enlever le poil rude qui les couvre, et on tranche légèrement leurs extrémités; on les jette à mesure dans l'eau fraîche, pour les y laisser tremper pendant quelques heures; faites bouillir du fort vinaigre, tirez vos cornichons de l'eau fraîche, égouttez, essuyez-les, rangez-les dans les vases destinés à les garder, avec des petits ognons pelés et blanchis, des branches d'estragon, quelques gousses d'ail, des poivres-longs et plusieurs clous de girofle : quelques personnes ajoutent de la pimprenelle, de la perce-pierre et un peu de sel; versez votre vinaigre tout bouillant sur les cornichons, laissez-le refroidir à découvert, ensuite bouchez les vases, et laissez-les reposer pendant trois jours; au bout de ce temps, vous en tirerez le vinaigre, le ferez bouillir de nouveau, et le remettrez, en observant encore d'attendre qu'il ait refroidi pour boucher le vase; répétez la même préparation une troisième fois, trois autres jours après.

Les petits concombres, cueillis en vert, se confisent de même. Dans quelques pays, on applique ce procédé à la conservation des aubergines et des choux-fleurs. Ces derniers se font blanchir au préalable, coupés en autant de morceaux qu'ils ont de petits pédoncules. On les mange crus.

Haricots verts.

Choisissez des haricots de l'espèce nommée *haricots gris,* petits, bien tendres, bien cassans; épluchez-les comme pour les faire cuire, en les conservant néanmoins dans leur entier; faites-les

blanchir et traitez-les ensuite comme les cornichons. Vous observerez de n'y mettre aucun des ingrédiens indiqués pour ceux-là. Il n'y a cependant point d'inconvénient à les saler légèrement.

Câpres et Capucines.

Les câpres se jettent simplement dans le vinaigre, étant fraîches cueillies; salez-les et gardez-les bien bouchées. Les graines des capucines peuvent remplacer les câpres; du moins quelques personnes les leur substituent, faute de mieux. Traitez-les comme les cornichons, en observant de les cueillir bien vertes et avant qu'elles aient acquis tout le volume dont elles sont susceptibles.

Conservation de légumes par la dessiccation.

Persil.

On le lave après l'avoir épluché, et on le fait sécher à l'ombre, vers la fin de septembre. En le faisant tremper au moment de s'en servir, il reprend sa fraîcheur et ses qualités. On peut conserver du cerfeuil jusqu'au cœur de l'hiver, par les mêmes procédés.

Haricots verts en chapelets.

Après les avoir épluchés comme pour la cuisson, faites-les blanchir à l'eau bouillante et égouttez-les bien, après les en avoir retirés. Vous en remplirez la longueur d'une aiguillée de gros fil de Bretagne, en les enfilant un à un, et observant qu'ils ne se touchent point; puis, ayant noué les deux bouts, vous suspendrez le chapelet, en ayant soin de le tenir ouvert, dans

un lieu sans humidité. Les haricots, séchés de la sorte, se conservent aussi long-temps que l'on veut : il faut les faire tremper une douzaine d'heures au moins avant de s'en servir.

Fèves de marais en chapelets.

On les dérobe. Traitez-les ensuite de tout point comme les haricots verts.

Fèves de marais et Haricots verts sur claies.

On les prépare comme pour être enfilés, et on les étend sur des claies serrées, sans qu'ils se touchent, autant que possible; exposez les claies à l'air, à l'ombre, par un temps sec et chaud. Il faut observer de retourner les fèves et haricots, une fois au moins pendant la dessiccation. Lorsqu'elle est complète, on les enferme dans des sacs, pour servir dans l'hiver; ils se conservent très-bien, mais ne sont jamais aussi tendres que dans la saison.

Culs d'artichauts, Champignons et Morilles.

On les épluche, on les coupe en deux, ou en quatre s'ils sont gros, et, après les avoir fait blanchir et sécher, on les met au four, soit en chapelet, soit sur des claies. La chaleur qui leur convient est celle des fours après la cuisson du pain.

Conservation des Tomates et de l'Oseille par la cuisson.

Tomates.

Faites cuire vos tomates jusqu'à réduction d'un tiers, passez-les au tamis, et faites de nouveau réduire ce jus à moitié. Après l'avoir laissé refroidir dans un vase qui ne craigne point le

vert-de-gris, vous les mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien et conserverez en lieu frais. Les tomates que l'on emploie doivent être au plus haut point de maturité; il est inutile de dire qu'on doit avoir eu soin de les bien nettoyer au préalable.

Oseille.

On la prépare comme pour l'emploi ordinaire, et on y joint de même, laitue, poirée, cerfeuil et un peu de ciboule. Le tout étant haché bien menu, on le met cuire sur un feu doux, et l'on retourne continuellement; après la cuisson, on sale son oseille, et on en remplit des pots de grès que l'on couvre de beurre fondu. Fermez-les, en outre, avec un parchemin ficelé.

INSTRUCTION
SUR LES VINS.

Caves.

On suppose les vins arrivant sains chez le consommateur; cette instruction tend à lui fournir le moyen de les conserver en bon état par les soins nécessaires, et de les y remettre, en cas de maladie, par l'application d'un prompt remède.

La cave est aux vins ce qu'est le climat à l'homme; de sa nature dépend leur santé. Je commencerai donc par quelques détails sur les caves. Si elles sont salubres, les dangers se réduisent à peu de chose; dans le cas contraire, toutes les précautions parviendront difficilement à pré-

venir de fâcheux résultats. Le premier soin devra donc être celui d'assainir, autant que possible, celles qui menaceraient le dépôt qu'on veut leur confier.

Une cave parfaitement bonne est celle dont la température ne varie point, dont l'humidité ne produit aucune pourriture, où il n'entre qu'un jour médiocre : elle doit avoir ses ouvertures au nord, ne ressentir aucune secousse donnée à l'extérieur, et ne communiquer avec aucun lieu ou conduit dont l'infection la puisse atteindre. Il faut observer de n'y renfermer ni bois, ni herbages ou racine, ni même des liqueurs fermentescibles. Le sol sera ferme, uni, bien battu.

On remédie au trop de sécheresse en rétrécissant ou bouchant même les soupiraux, surtout en été; et s'ils ont l'exposition du midi, on diminue l'humidité par les moyens contraires, c'est-à-dire en donnant à l'air un passage plus libre. Si l'insalubrité des caves provient du sol, il n'y a point d'autre remède que de creuser et de remplacer les terres viciées par une couche épaisse de sable bien sec. On reconstruira les murs que la surabondance de salpêtre tend à décomposer.

Vins en tonneaux.

Les tonneaux pleins se rangent sur des chantiers hauts au moins de six pouces, dans une bonne cave, et beaucoup plus élevés, dans les caves trop humides. On a soin de laisser entre eux l'espace convenable pour les visiter ; la même raison défend de les faire porter sur le mur. Après les avoir placés parfaitement d'aplomb, ne bais-

sant ni du devant ni du derrière, on les assujettira par une cale de chaque côté.

Collage des vins rouges.

La pratique usuelle est d'employer des blancs d'œufs. On en prend de quatre à cinq, selon la grosseur, pour une pièce ordinaire, et trois au plus pour une feuillette; on les bat bien, on les étend avec environ une demi-bouteille du vin même qu'on veut coller, ou égale quantité d'eau. Si le vin est vert, on peut ajouter une poignée de sel marin. On tire la valeur de cinq ou six autres bouteilles pour former un vide dans la pièce; on y enfonce par la bonde un bâton fendu vers le bout; on remue fortement le vin, on y jette les œufs, et l'on remue de nouveau pendant quelques minutes, après quoi on remplit avec le vin tiré auparavant, et l'on remet la bonde, après avoir frappé autour de l'ouverture, pour faire tomber la mousse et crever les globules d'air.

Si le vin est assez déchargé de lie, c'est-à-dire s'il a été soutiré plusieurs fois avant son arrivée, il ne lui faudra que cinq ou six jours de repos pour être bon à boire. Au bout de ce terme on pourra le mettre en bouteilles.

Collage des vins blancs.

Les procédés sont les mêmes que pour le collage du vin rouge; mais au lieu de blancs d'œufs on emploie par pièce environ une once de colle de poisson dissoute dans un litre de vin et d'eau, auquel on ajoute autant de vin pur au moment d'en faire usage. Il faut bien battre le tout ensemble.

La dissolution de la colle s'opère en la faisant tremper dans un peu de vin blanc, après l'avoir

fortement battue et déchirée, et en la pétrissant avec les mains et y ajoutant d'autre vin, puis de l'eau chaude à mesure qu'elle se détrempe.

Quand on l'emploie à coller des vins nouveaux et susceptibles d'une grande fermentation, il est à propos de ne point fermer la bonde entièrement, ou de pratiquer un petit trou aux environs. On bouchera tout passage à l'air au bout de quelques heures.

Soutirage.

On soutire les vins que le collage n'a point entièrement éclaircis, et ensuite on les colle de nouveau. Cette opération se répète jusqu'à parfaite limpidité.

Les autres cas où le soutirage est indispensable, proviennent des maladies et se trouveront à leur article; on soutire aussi les vins que l'on garde en tonneaux plusieurs années, pour prévenir l'atteinte de ces maladies. On soutire encore le vin qui se charge de fleurs pour être resté trop de temps en vidange. Si c'est au moyen de la cannelle, il faut en garnir le bout d'un morceau d'étamine fine, pour empêcher les fleurs de passer.

Quel que soit le motif, la méthode d'opérer est toujours la même.

L'époque la plus convenable pour soutirer est le mois de juillet; on choisit un temps chaud et sec. L'humidité, même en hiver, établit la fermentation; la fermentation détruit l'effet du soutirage en mettant la lie en mouvement.

Soufrage.

Après avoir bien rincé et fait sécher les ton-

neaux destinés au soutirage, après leur avoir fait perdre tout goût d'évent ou autre qui pourrait nuire au vin, on les mute, c'est-à-dire que, pour détruire ce qu'ils contiennent de principes fermentescibles, on brûle dedans des mèches de soufre spécialement fabriquées pour cet usage. Cette opération s'appelle aussi mécher.

Lorsqu'on veut soufrer un tonneau, on accroche un morceau de mèche allumée au bout d'un méchoir, que l'on enfonce par la bonde jusqu'à la partie de cet instrument qui doit la clore entièrement. On ne la retire qu'après avoir donné à la mèche le temps de se consumer; et pendant qu'elle brûle, on observe si d'aucune part il ne sort de fumée. Dans ce cas, il faudrait réparer le tonneau et recommencer l'opération.

On emploie ordinairement une mèche pour huit tonneaux. Si les vins auxquels on les destine sont susceptibles d'une grande fermentation, on augmente la quantité de soufre en proportion.

Remplissage.

Conservé en pièce, le vin se réduit plus ou moins, en raison de la sécheresse ou des courans d'air; il est essentiel de remplir le vide qui se forme, si l'on veut prévenir la fermentation, l'évent et l'acidité. Dans une bonne cave on doit procéder à ce remplissage une fois chaque mois. A cet effet, et après avoir rempli le tonneau avec du vin de même crû et qualité, on le referme en observant de regarnir la bonde à neuf avec un morceau de linge.

Maladies des vins, et traitement.

Les maladies des vins en pièces ont plusieurs causes très-différentes : le traitement varie selon les cas. On considère comme principes communs de la dégénération la mauvaise qualité du fût, ou la négligence qu'on a mise à le purifier avant de l'emplir. La demeure en lieux trop secs ou trop humides, le défaut de soin, le voisinage d'odeurs fétides ou de matières échauffées, celui des liqueurs acidifiées ou acidifiables; souvent aussi la nature défectueuse du vin même, laquelle provient d'ordinaire soit de mélanges antérieurs, soit du crû, soit du trop ou du trop peu de maturité des raisins.

Les maladies les plus ordinaires du vin en cave sont, le goût d'évent, de moisi, de fût, de fumée, d'œuf pourri, les fleurs, l'aigre, la graisse, l'amertume, le passé, la décoloration, la gelée, la fermentation. Nous allons indiquer les remèdes, en reprenant une à une ces différentes maladies.

L'*évent* provient d'un tonneau mal clos par la bonde. Si le goût en est très-fort, on pourra le faire disparaître par un mélange du vin vicié avec une quantité double et même triple de vin jeune et spiritueux. Un moyen meilleur, quand on peut se procurer de la lie fraîche, est d'en mettre environ trente litres par tonneau. On remue bien le tout plusieurs jours de suite, après quoi, ayant laissé la pièce en repos pendant un mois, on colle et l'on soutire.—Si l'évent est léger, il suffira de soutirer le vin, de le renfermer dans un bon tonneau frais, vide et bien méché, en ajoutant un demi-litre d'esprit-de-vin. Il ne

faut songer à mettre en bouteilles qu'après complète guérison.

Le *goût de fût, de moisi, d'œuf pourri*, se contracte par différens vices du tonneau. On peut le faire disparaître à sa naissance, par le soutirage, la colle, et en faisant des mélanges: il n'y a plus de remède, s'il est fortement prononcé. Observez qu'une seule pièce de vin vicié suffirait pour en gâter vingt de bon. Avant de mêler le vin, lorsqu'il en est temps encore, il sera profitable de lui enlever une partie du mauvais goût en enfonçant dans la bonde la mie d'un pain chaud qu'on y laissera refroidir. Observez que le tonneau soit parfaitement plein.

La *graisse*. Par cette maladie le vin perd sa fluidité et prend un corps huileux. Introduisez dans la pièce un bâton fendu par le bout, agitez-le fort et long-temps; vous soutirerez quelques jours après. On recommence cette opération après le soutirage, autant de fois qu'elle n'offre point de résultat complet. Lorsque le vin sera revenu à son état naturel, collez-le avec addition d'un quart de litre d'esprit-de-vin battu dans les œufs. — Les vins communs peuvent se rétablir par leur mélange avec des vins nouveaux un peu durs. — L'addition de lie nouvelle dans la proportion susindiquée (Voy. *Évent* ci-dessus), et en procédant comme il a été dit, est un autre remède non moins sûr.

Les *fleurs*. S'il s'était formé des fleurs à la superficie d'une pièce de vin en vidange, on ferait sortir l'air vicié avant de remplir, en soufflant dans le tonneau avec un soufflet; il est suffisam-

ment renvoyé si, en introduisant un morceau de papier enflammé, il se consume. Alors on brûlera un morceau de mèche à l'entrée de la bonde. Ensuite, le tonneau étant rempli, on soufflera en dehors les fleurs qui se présenteront à l'ouverture, remettant autant de vin qu'elles laissent de vide.

L'*aigre* attaque plus fréquemment les vins faibles que les spiritueux : il résulte ordinairement d'une fermentation incomplète dans la cave et qui s'achève dans les tonneaux ; quelquefois le vin tourne à l'aigre pour être resté trop long-temps en vidange. Il arrive aussi que cette décomposition résulte du simple transport, par un temps chaud, de vins qui n'avaient point été suffisamment soutirés. Le remède est de les coller, lors même qu'ils l'ont été déjà sur place, et de les soutirer ensuite dans une futaille fortement méchée. Si l'aigre provient de vidange, on traitera le vin comme il est indiqué pour les fleurs; car il y en a toujours dans ce cas. De plus, après les avoir soufflées, on bouchera la bonde avec la mie de pain chaud, qui attirera une portion considérable de l'acidité, et l'on ne soutirera le vin que lorsque cette mie sera entièrement froide.

L'amertume est une maladie propre à quelques vins vieux qui dégénèrent. On leur rend du corps en les collant à double dose, ou en les traitant par addition de lie nouvelle (Voy. *Évent* ci-dessus).

Le *passé* provient de la même cause. Mêlez votre vin avec du vin nouveau, en observant de ne point gâter le bon pour rétablir le mauvais.

La *décoloration* est encore un fruit de vieillesse;

il peut l'être quelquefois de la fermentation dans les tonneaux. On rend la couleur au vin rouge par un mélange bien calculé de vin nouveau très-haut en couleur. Pour le vin blanc, on emploie la colle de poisson et le lait mêlés et battus ensemble. Il faut par pièce une pinte de lait et une pinte de colle préparée (*Voy.* ci-dessus, *Collage*); on les bat et on les étend de vin blanc en quantité pareille. On doit avoir soutiré au préalable. Notez, que par décoloration du vin blanc, nous entendons le passage à la couleur jaune ou noire. Cette maladie serait mieux appelée surcoloration.

La *gelée*, qui prend les vins en route, est moins une maladie qu'un accident; aussi, loin de les altérer, les bonifie-t-elle, quand on ne leur donne point le temps de dégeler. Aussitôt que les tonneaux sont à l'abri, en lieu sûr, il faut soutirer la portion de liquide qu'ils contiennent encore. La portion congelée n'est bonne à rien.

La *fermentation*. Lorsqu'on s'aperçoit que le vin fermente dans les tonneaux, on fait un trou de foret près de la bonde, et si la fermentation augmente, on donne de l'air au vin par ce trou, soit en le laissant ouvert, soit en le bouchant à demi avec le fausset. On aura eu soin de tirer quelques bouteilles auparavant. L'excès de fermentation se connaît à l'odeur forte qui se répand, à la raideur avec laquelle le vin sort de la pièce, par un trou de foret, au jaillissement par le trou pratiqué près de la bonde, à certaines fongosités qui poussent autour de la bonde. On arrête cette effervescence en brûlant de la mèche à la partie intérieure de la bonde, après avoir tiré quelques

bouteilles. Il peut suffire de brûler du soufre dans le voisinage du tonneau, ou même simplement de soutirer dans une futaille bien méchée, quand la fermentation n'est point très-forte.

Visite et soin des tonneaux.

Comme on ne peut s'apercevoir trop tôt des maladies du vin, pour y porter un prompt remède, on ne peut faire trop souvent la visite des tonneaux, surtout à l'approche du temps où la vigne entre en sève. Il est indispensable de la faire une fois tous les jours à cette époque. Les tonneaux sont d'ailleurs sujets à des accidens particuliers, qui ne peuvent être réparés que par une extrême vigilance; tels sont les piqûres des vers, la rupture des cercles, les éclats de douves, etc.

En visitant les tonneaux, on aura soin de regarder surtout au fond, tourné contre le mur, parce que c'est la partie la plus sujette aux accidens; on portera aussi la lumière sous le tonneau, parce que c'est ordinairement là que se fait la rupture des cercles, et qu'il s'établit entre les douves une expansion de liqueur qui s'infiltre sans bruit dans la terre.

Lorsqu'on aura observé quelque avarie, on y portera remède aussitôt, en attendant que l'on puisse soutirer : les piqûres se bouchent avec du suif, ainsi que les légers éclats; on comprime les douves d'un tonneau dont quelques cercles se sont brisés, en les reliant avec un cercle de fer brisé, à vis. Si les douves inférieures tendent à se déjoindre, on retourne la pièce, la bonde en bas.

Manière de mettre le vin en bouteilles, et de le boucher.

Le vin mis en bouteilles dans l'été est plus su-

jet à déposer que si on l'y avait mis par un temps frais. A telle époque de l'année que l'on le tire, il importe de ne point choisir un jour humide.

Rincez vos bouteilles. Faites-les bien égoutter sur la planche; on commence à prendre, pour les emplir, celles qui ont été mises les premières sur la planche.

La première opération, pour tirer le vin, est de donner plusieurs coups de foret aux environs de la bonde; placez ensuite un petit baquet à bas bords, en cœur, sous le jable; percez la pièce à environ dix-huit lignes, en soufflant de côté la poudre qui tombe, et enfoncez la cannelle dans le trou du vilebrequin, sans frapper, aussitôt que le vin aura commencé à sortir : elle doit être ouverte, pour que l'air s'échappe; vous la fermez ensuite.

Les bouteilles ne doivent être remplies que jusqu'à deux pouces environ, pour que le bouchon n'atteigne point le vin. Lorsqu'une seule personne tire et bouche, elle fera bien de le faire en même temps. En n'ouvrant la cannelle qu'à demi, elle pourra boucher une bouteille pendant que la suivante s'emplira.

Les bons bouchons sont souples, unis, peu poreux; ils doivent avoir le petit bout juste aussi gros que l'ouverture du goulot; on les trempe à mesure, dans un peu de vin, pour en faciliter l'entrée, et quand on le fait tenir en appuyant dessus, on achève de l'enfoncer à deux lignes près, en le frappant avec la palette.

Manière de ranger le vin en bouteilles.

Le vin en bouteilles se range de deux manières: en piles, avec des lattes entre chaque rang, ou en tas, dans du sable. Cette dernière méthode, préférable pour les vins fins, n'est guère praticable pour les autres, en raison de la quantité.

Pour ranger les bouteilles avec des lattes, commencez par bien égaliser le terrain, placez cinq ou six lattes l'une sur l'autre, et formez votre premier rang, dont tous les goulots porteront sur ces lattes. Il faut espacer les bouteilles d'un bon pouce, et les caler de droite et de gauche avec des morceaux de vieux bouchons. Ce rang étant ainsi formé, mettez une latte sur le ventre des bouteilles couchées, et faites un second rang en sens inverse, puis un troisième, et ainsi de suite.

A mesure qu'on prend une bouteille pour la ranger, il est à propos de la renverser pour humecter le bouchon.

On observera encore de ranger les bouteilles bien horizontalement; si le col s'élève, le bouchon cesse d'être humecté, se sèche et peut causer un goût d'évent. Si le col baisse et qu'il se forme un dépôt, la lie s'y amasse et le vin ne peut plus être tiré au clair, en le transvasant.

DE LA BASSE-COUR.

La basse-cour est une source qui fournit à la table une foule de mets; nous avons cru utile d'entrer ici dans quelques détails qui ne seront

pas indifférens aux personnes qui habitent la campagne.

DES POULES.

On mettra dans une basse-cour un coq par sept poules, elles doivent être de moyenne grandeur, on choisira de préférence celles qui ont l'œil le plus éveillé, les jambes et les pieds jaunes; celles qui ont de grands ergots comme celles qui aiment à se battre ne sont pas propres à couver.

La nourriture est pour les poules une chose importante, surtout à l'époque où elles couvent; on aura donc soin de leur donner leur nourriture toujours à la même place, soir et matin; on veillera à les faire sortir de leur nid pour les envoyer manger.

On devra ramasser tous les jours les œufs, renouveler souvent la paille, de temps en temps la remplacer par du foin, remarquer quel jour la poule se met à couver, le vingt et unième jour on ira vers la poule entendre s'il n'y a point de poussins qui crient; si trois jours après ils ne sont point encore éclos, c'est mauvais signe, les œufs doivent être rejetés.

C'est en février et mars qu'il faut commencer les couvées; à cette époque on donnera douze œufs à la poule, en avril quinze et dans les autres mois chauds autant qu'elle en peut embrasser.

On aura soin de construire le poulailler dans un endroit exposé au soleil levant, la propreté est très-utile; on recommande d'y jeter de temps à autre des herbes odoriférantes, elles font fuir la vermine.

Lorsqu'on voudra engraisser les poulets on les

enfermera dans une loge, ou l'on aura soin leur donner une quantité de froment et d'orge et pour boisson de l'eau de son bouilli.

DINDE.

C'est au mois de mars que les poules-dindes pondent; elles couvent en avril, on leur donne ordinairement quinze œufs, leurs petits sont très-délicats, et il faut beaucoup de soins pour les élever, les œufs sont un mois à éclore; pendant ce temps on veillera à ce que la couveuse prenne régulièrement sa nourriture; lorsqu'elle fera difficulté pour se lever, ce qui arrive souvent, on la retirera doucement de dessus ses œufs; le soin de la faire manger l'amènera aussi à se vider, ce qui la soulagera beaucoup.

Le dindon étant très-sensible au froid, on aura soin de l'élever dans un lieu chaud; on le fera sortir peu à peu pendant le jour, afin qu'il puisse se fortifier à la chaleur du soleil, ce qui lui est aussi salutaire que le temps sombre et pluvieux lui est nuisible et funeste.

Dès que le petit dindon sera sorti de sa coque, on lui donnera pendant plusieurs jours des blancs d'œufs durs, hachés très-menu; ensuite des blancs d'œufs durs hachés avec des orties et du fromage blanc. Dès qu'ils seront parvenus à leur croissance, on les nourrira d'orties hachées grossièrement, mêlées avec du son. On leur donnera du grain, et comme ils sont d'un naturel glouton, ils mangent tout ce qu'ils rencontrent; souvent aussi on leur donne des fruits tombés, que l'on coupe par morceaux.

On engraisse les dindons avec de l'avoine et de l'orge que l'on fait bouillir ensemble; on leur en fait prendre pendant quinze jours, puis on leur fait une pâte avec de la farine d'orge et du lait. Quelquefois aussi on leur fait une pâte avec des orties, du son et des œufs durs.

CANARD.

Le canard se plaît beaucoup dans l'eau, il est indispensable d'avoir une mare près de leur abri; on aura un mâle pour huit à dix canes; le caneton est trente et un jours à éclore; la cane ne demande qu'un soin, celui de lui donner sa nourriture et de l'eau près de la place où elle couve.

Pour nourriture on donne aux canetons, du son, des herbes hachées, des restes de viandes, de soupe. Quand on voudra engraisser les canards il faudra les tenir enfermés pendant quinze jours dans un coin du poulailler et les nourrir avec abondance.

DES OIES.

L'oie est élevée à peu près comme le canard, il lui faut aussi de l'eau; lorsque l'oie couve on lui donne du son, des balayures d'avoine; lorsque les petits sont éclos, on les enferme pendant quelques jours, et on les nourrit de lait caillé, de farine d'orge.

Quand on veut engraisser les oies on les nourrit de farine d'orge avec du lait, des fèves broyées, de l'avoine; il est nécessaire de les enfermer.

La plume de l'oie est d'un bon rapport, on en tire aussi du duvet, mais pour cela il faut avoir des quantités de cet animal.

LE COLOMBIER.

On peuple un colombier de trente à quarante paires de pigeons, ayant soin de bien assortir les espèces; on les nourrit avec du millet, du chenevis, de la vesce et quelques poignées de froment; de temps à autre on leur donnera du cumin; c'est un moyen de les attacher au colombier.

Les pigeonneaux élevés au colombier vont chercher leur vie aux champs et reviennent à leur demeure; depuis la mi-novembre jusqu'à la fin février on doit leur donner la nourriture, dans le mois de mars, les champs la leur fournissent; après la mi-juin on peut les laisser aller aux champs se nourrir de blés : il est d'usage de brûler de temps à autre quelque peu d'encens dans le colombier, cela purifie l'air et les préserve de maladies. On aura soin de laisser toujours près d'eux de l'eau fraîche.

La première année on ne devra en détruire aucun, cela assurera pour l'avenir un nombre suffisant de ces oiseaux.

FIN

TABLE DES MATIÈRES.

Pages.

Guide des personnes en service..... 7
Service de la table..... 11
Carte des mets..... 31
Des vins pour chaque service..... 41
Art de découper..... 19
Premières connaissances.... 49

POTAGES.

BOUILLON..... 71
Consommé..... *id.*
Potage de croûtes au pot... *id.*
Potage au pain, ou soupe grasse..... 72
Mitonnage..... *id.*
Potage à la minute..... *id.*
Bouillon maigre..... 73
Bouillon de poisson..... *id.*
Potage aux choux..... 74
Potage aux carottes..... *id.*
Potage aux navets..... *id.*
Potage à la citrouille..... *id.*
Soupe à l'ognon..... 75
Soupe à l'ognon et au lait.. *id.*
Soupe à l'ognon et au riz... *id.*
Soupe à l'ognon et au vermicelle..... 76
Soupe aux petits ognons... *id.*
Potage à la julienne..... *id.*
Julienne maigre..... *id.*
Potage printanier..... 77
Potage aux poireaux..... *id.*
Potage à la jardinière..... *id.*
Potage aux herbes..... *id.*
Potage aux petits pois..... 78
Riz au gras..... *id.*
Riz au maigre..... *id.*

Pages.

Riz au lait..... 78
Riz au lait d'amandes..... *id.*
Vermicelle au gras..... 79
Vermicelle au lait..... *id.*
Potage à la fécule de pommes-de-terre..... *id.*
Potage au macaroni et au fromage..... *id.*
Potage aux pâtes d'Italie... 80
Potage à la semoule..... *id.*
Potage au sagou..... *id.*
Potage à l'eau..... *id.*
Potage à la française..... 81
Potage à la purée de carottes..... *id.*
Potage à la purée de navets. *id.*
Potage à la purée de lentilles..... *id.*
Potage à la purée de pois.. 82
Potage à la purée de marrons..... 83
Potage à la Condé, au gras et au maigre..... *id.*
Soupe au lait..... *id.*
Soupe au lait lié..... *id.*
Panade..... *id*

JUS ET COULIS.

JUS..... 84
Jus maigre..... *id.*
Coulis..... 85
Velouté..... *id.*

SAUCES.

Liaisons..... 86
Roux..... *id.*
Espagnole..... *id*

Pages.

Espagnole travaillée..... 87
Espagnole maigre..... id.
Sauce piquante..... id.
Sauce aux échalottes..... 88
Sauce tomate..... id.
Sauce blanche..... id.
Sauce aux câpres..... 89
Ravigote..... id.
Rémoulade..... id.
Sauce au verjus..... id.
Sauce matelote..... 90
Sauce Robert..... id.
Sauce aux rocamboles..... id.
Maître-d'hôtel froide..... id.
Maître-d'hôtel liée..... id.
Sainte-Menehould..... 91
Poulette..... id.
Tartare..... id.
Italienne..... 92
Sauce anglaise au lait..... id.
Sauce anglaise à la crême.. id.
Gasconne..... id.
Provençale..... id.
Allemande..... 93
Sauce au suprême..... id.
Sauce verte..... id.
Béchamelle..... 94
Pluche verte..... id.
Poivrade..... id.
Sauce bachique..... 95
Sauce aux hatelets..... id.
Sauce aux truffes..... id.
Marinade..... id.
Marinade cuite..... 96
Beurre noir..... id.
Beurre d'Anchois..... id.
Beurre d'ail..... id.
Beurre de noisettes..... id.

PURÉES.

PURÉE de lentilles au gras. 97
Purée de lentilles au maigre. id.
Purée de pois nouveaux... id.
Purée de haricots blancs.. id.
Purée de haricots rouges.. id.
Purée de navets..... id.
Purée de carottes..... id.
Purée de marrons..... id.
Purée de pois secs..... id.
Purée d'oseille..... id.

Pages.

Purée blanche d'ognons.. 98
Purée brune d'ognons... id.
Purée de pommes-de-terre. id.
Purée maigre de légumes.. 99

DIVERSES

PRÉPARATIONS.

Court-bouillon au gras... id.
Court-bouillon au maigre.. id.
Braise grasse..... id.
Braise maigre..... 100
Glace de viande..... id.
Glace de poissons..... 101
Coulis de poissons..... id.
Blanc..... 102
Eau de sel..... id.
Friture..... id.

FARCES.

FARCE au pain..... 103
Gratin..... id.
Farce à petits pâtés..... 104
Godiveau..... 105
Farce cuite..... id.

BOEUF.

BŒUF bouilli..... id.
Bouilli garni de choux... 106
Bouilli au pain perdu.... id.
Bœuf en miroton..... 107
Hachis de bœuf..... id.
Bœuf à la mode..... id.
Bœuf bouilli desservi.... 108
Aloyau à la broche..... id.
Filet piqué, à la broche.. 109
Filet aux légumes..... id.
Terrine à la paysanne... id.
Culotte au four et à la broche..... 110
Bœuf à l'écarlate..... id.
Noix braisée..... 111
Bifteck..... id.
Palais de bœuf à la bourgeoise..... 112
Queue de bœuf..... id.
Langue de bœuf aux cornichons..... 113
Langue braisée..... 114

	Pages.
angue à l'italienne.....	114
ntre-côte au jus.....	115
ôte couverte aux carottes...	*id.*
ras-double à la bourgeoise.	*id.*
ras-double à la poulette...	116
ervelles de bœuf.....	*id.*
ervelles frites.....	117
Rognon de bœuf.....	*id.*
Tendons de veau aux petits pois.....	128
Tendons panés et grillés...	*id.*
Queue de veau aux choux..	*id.*
Côtelettes aux fines herbes..	129
Côtelettes au naturel.....	*id.*
Côtelettes grillées et panées.	*id.*
Côtelettes en papillotes.....	*id.*

VEAU.

VEAU (*tête de*) à la vinaigrette.....	*id.*
Tête de veau à la poulette...	118
Tête de veau frite.....	*id.*
Fraise de veau à la française.	*id.*
Foie de veau à la bourgeoise.	*id.*
Foie de veau à l'italienne..	119
Foie de veau à la broche...	*id.*
Foie de veau à la poêle.....	*id.*
Ris de veau.....	*id.*
Ris de veau piqué.....	120
Ris de veau aux fines herbes.	*id.*
Ris de veau à la poulette...	*id.*
Épaule de veau rôtie.....	*id.*
Cervelles de veau frites.....	121
Cervelles de veau au beurre-noir.....	*id.*
Cervelles de veau en matelote.....	*id.*
Cervelles de veau à la poulette.....	122
Amourettes de veau.....	*id.*
Langue à la sauce piquante.	*id.*
Fricandeau.....	*id.*
Oreilles de veau à l'italienne.	123
Oreilles de veau frites.....	124
Carré de veau à la broche...	*id.*
Carré de veau à la bourgeoise.	*id.*
Poitrine aux petits pois....	125
Quasi à la bourgeoise.....	*id.*
Blanquette.....	*id.*
Langue de veau à la broche.	126
Pieds de veau à la Sainte-Menehould.....	*id.*
Pieds de veau à la poulette.	*id.*
Pieds de veau frits.....	*id.*
Mou de veau à la poulette..	*id.*
Mou de veau au roux.....	127
Tendons de veau en haricot.	*id.*

MOUTON.

GIGOT à la broche.....	130
Gigot à l'eau.....	*id.*
Gigot à l'anglaise.....	*id.*
Gigot en chevreuil.....	131
Rosbif à l'anglaise.....	*id.*
Carré de mouton à la servante.....	132
Carré de mouton à la poivrade.....	*id.*
Queues de mouton braisées.	*id.*
Queues de moutons panées.	*id.*
Pieds de mouton à la poulette.....	133
Pieds de mouton à la Sainte-Menehould.....	*id.*
Haricot de mouton.....	*id.*
Émincées de mouton....	134
Hachis de mouton.....	*id.*
Épaule de mouton.....	135
Épaule de mouton en ballon.	*id.*
Côtelettes de mouton au naturel.....	*id.*
Côtelettes de mouton panées et grillées.....	*id.*
Côtelettes de mouton sautées à la poêle.....	136
Côtelettes de mouton aux légumes.....	*id.*
Filet de mouton aux pommes-de-terre.....	137
Filets de mouton en chevreuil.....	*id.*
Cervelles de mouton....	*id.*
Animelles de mouton....	*id.*
Amourettes de mouton...	138
Rognons de mouton à la brochette.....	*id.*
Rognons de mouton sautés au vin de Champagne...	*id.*

Pages.
Langues de mouton en papillotes 138
Langues de mouton en matelote 139
Langues de mouton braisées. *id.*
Poitrine de mouton braisée. *id.*
Poitrine de mouton à la Sainte-Menehould.. . . . *id.*

AGNEAU.

Quartier d'agneau. 140
Côtelettes d'agneau panées.. 141
Tranches d'agneau. . . . . *id.*
Rosbif d'agneau. . . . . *id.*
Filets d'agneau en blanquette. . . . . *id.*
Oreilles d'agneau. 142
Issues d'agneau. . . . . *id.*
Pieds d'agneau. . . . . *id.*

COCHON, SANGLIER

et Cochon de lait.

Côtelettes de porc grillées. . 143
Côtelettes de porc en ragoût. *id.*
Oreilles de cochon grillées. *id.*
Oreilles de cochon à la purée. 144
Langues de cochon à la sauce piquante. . . . . *id.*
Langues de cochon fourrées. *id.*
Pieds de cochon panés. . . 145
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould. . . . . *id.*
Queue de cochon. . . . . *id.*
Grosse pièce rôtie. . . . . *id.*
Échinée de cochon.. 146
Filets mignons. . . . . *id.*
Jambon au naturel. . . . . *id.*
Jambon à la broche. 147
Jambon braisé. . . . . *id.*
Pour donner au porc le goût et l'apparence du sanglier. 148
Cochon de lait rôti. . . . . *id.*
Cochon de lait farci. 149
Hure de cochon. . . . . *id.*
Hure de sanglier. 150
Jambon de sanglier. . . . . *id.*
Côtelettes de sanglier. . . *id.*

Pages.

GIBIER A POIL.

CHEVREUIL (*quartier de*) à la broche. 151
Épaule de chevreuil. . . . . *id.*
Côtelettes de chevreuil. . . 152
Civet de chevreuil. . . . . *id.*
LIEVRE, civet . . . . . *id.*
Lièvre à la broche. 153
Gâteau de lièvre . . . . . *id.*
LEVRAUT 154
Levraut à la broche. . . . . *id.*
Cuisses de levraut en papillotes. 155
LAPIN en fricassée de poulet. . . . . *id.*
Lapin en gibelotte. . . . . *id.*
Lapin en matelote. 156
LAPEREAU en fricassée de poulet. 156
Gibelotte de lapereaux. . . . 157
Lapereaux aux petits pois. . *id.*
Lapereaux en papillotes. . *id.*
Lapereaux en marinade. . *id.*
Lapereaux au gîte. . . . . *id.*
Lapereaux aux fines herbes. 158

GIBIER A PLUMES.

FAISAN rôti . . . . . *id.*
Faisan farci à la broche. . . *id.*
Salmis de faisan. 159
CANARD sauvage rôti. . *id.*
Salmis de canard sauvage. . *id.*
OIES SAUVAGES, SARCELLES, RAMIERS. 159-160
ALOUETTES ou mauviettes rôties. . . . . *id.*
Alouettes à la minute. . . . *id.*
Alouettes en salmis. . . . . *id.*
PERDRIX ET PERDREAUX. 161
Perdrix à la broche. . . . . *id.*
Perdrix farcies et rôties. . . *id.*
Perdrix à l'anglaise. . . . . *id.*
Perdreaux grillés. 162
Perdrix aux choux. . . . . *id.*
Perdreaux à la tartare. . . . 163

Pages.
Salmis de perdreaux. 168
BÉCASSES ET BÉCASSINES . . . . . *id.*
Bécasses rôties. . . . . *id.*
Bécasses aux truffes. 164
Bécassines à la minute. . . *id.*
Salmis de bécasses. . . . . *id.*
CAILLES . . . . . *id.*
Cailles à la broche. . . . . *id.*
Cailles aux choux. 165
Cailles aux petits pois. . . . *id.*
ORTOLANS à la broche. *id.*
ROUGES-GORGES, VANNEAUX . . . . . *id.*
GRIVES. . . . . *id.*
Grives à la flamande. 166
Grives de diverses façons. . . *id.*
Pluviers. . . . . *id.*

VOLAILLE.

POULET rôti. . . . . *id.*
Poulet à la tartare. 167
Poulet aux petits pois. . . . . *id.*
Fricassée de poulets. . . . . *id.*
Poulet à la Marengo. 168
Poulet sauté . . . . . *id.*
Poulet grillé. . . . . *id.*
Poulet au four. . . . . *id.*
Poulet en capilotade. 169
Poulet à la Sainte-Menehould. . . . . *id.*
Poulet frit. . . . . *id.*
POULARDE à la Montmorency. 170
Blanquette de poularde. . . . . *id.*
Emincée de poularde aux *concombres*. . . . . *id.*
CHAPON rôti. 171
Chapon au riz. . . . . *id.*
Chapon au gros sel. . . . . *id.*
COQ et **POULE**. . . . . *id.*
DINDE à la broche. 172
Dinde aux truffes. . . . . *id.*
Dindon en daube. 173
Dindon à la bourgeoise. . . . . *id.*
Abattis de dindon. 174
Abattis en haricot. . . . . *id.*

Pages.
Ailerons à la chicorée. 175
Ailerons à la purée. . . . . *id.*
OIE à la broche. . . . . *id.*
Oie farcie, à l'anglaise. . . . . *id.*
Oie farcie, aux marrons. . . . 176
Oie à la daube. . . . . *id.*
CANARD à la broche 177
Canard aux olives. . . . . *id.*
Canard aux navets à la bourgeoise. . . . . *id.*
Canard à la sauce à l'orange. 178
Canard aux petits pois. . . . . *id.*
Canard à l'italienne. . . . . *id.*
PIGEONS 179
Pigeons à la broche. . . . . *id.*
Pigeons à la bourgeoise. . . . . *id.*
Pigeons en compote. . . . . *id.*
Pigeons à la crapaudine. . . . 180
Pigeons au blanc. . . . . *id.*
Pigeons à la chipolata. 181
Pigeons aux petits pois. . . . . *id.*
Pigeons en marinade. 182

POISSONS

D'EAU DOUCE.

BROCHET au court-bouillon. . . . . *id.*
Brochet au bleu. . . . . *id.*
Brochet à l'allemande. 183
Brochet frit. . . . . *id.*
Brochet à l'étuvée. . . . . *id.*
Côtelettes de brochet en papillotes. 184
ANGUILLE à la broche . *id.*
Anguille à la poulette. . . . *id.*
Anguille à la tartare. 185
Anguille à la Sainte-Menehould. . . . . *id.*
CARPE frite 186
Carpe au bleu. . . . . *id.*
Carpe grillée. . . . . *id.*
Laitances des carpes frites. . 187
Matelote de carpes et autres poissons. . . . . *id.*
Matelote à la marinière. . . . 188
TRUITES. 189
PERCHE au vin . . . . . *id.*
Perche au court-bouillon. . *id.*

Pages.
Perche frite. 190
Perche en matelote. . . . . id.
TANCHE grillée . . . . . id.
Tanche à l'étuvée. 191
Tanche à la poulette. . . . . id.
Tanches à l'italienne. . . . id.
Tanches frites. . . . . id.
LOTTES au court-bouillon. 192
Lottes frites. . . . . id.
LAMPROIES à la poulette id.
Lamproies à la tartare. . . . id.
Lamproies en matelote. . . id.
BARBILLON sur le gril. 193
Barbillons de diverses façons. id.
GOUJONS en étuvée . . . id.
Goujons frits. 194
POISSONS de rivière, dits poissons blancs. . . . . id.
GRENOUILLES en fricassée de poulet. . . . . id.
Grenouilles frites. 195

POISSONS DE MER.

TURBOT au court-bouillon id.
Turbot en salade. 196
Turbot au gratin. . . . . id.
Turbot aux câpres. 197
Turbot à la sauce tomate. . 198
SAUMON grillé. . . . . id.
Saumon à l'italienne. . . . id.
Saumon au bleu. . . . . id.
Saumon au court-bouillon. . id.
Saumon à la genevoise. . . 199
Saumon en salade. . . . . id.
Saumon salé. . . . . id.
Saumon fumé. . . . . id.
THON frais. 200
Thon mariné en salade. . . id.
Thon à la provençale. . . . id.
ESTURGEON au court-bouillon. . . . . id.
Esturgeon au four. . . . . id.
Esturgeon à la broche. . . . 201
Côtelettes d'esturgeon en papillotes. . . . . id.
ALOSE au court-bouillon . id.

Pages.
Aloses grillées. 202
Alose à l'oseille. . . . . id.
CABILLAUD à la sauce blanche. . . . . id.
Cabillaud à la hollandaise. . id.
MORUE salée à la maître-d'hôtel. 203
Morue à la sauce blanche. . id.
Morue à la hollandaise. . . . id.
Morue au beurre noir. . . . id.
Brandade de morue. . . . . id.
Morue à la provençale. . . . 204
Queues de morue à l'anglaise. id.
RAIE à la bourgeoise. . . . 205
Raie au beurre noir. . . . . id.
Raie à la sauce blanche. . . id.
Raie en marinade. 206
SOLES frites. . . . . id.
Soles sur le plat. . . . . id.
Soles à la flamande. . . . 207
Soles à l'italienne. . . . . id.
CARRELETS sur le gril.. id.
Carrelets de différentes manières. . . . . id.
PLIES à l'italienne. . . . . id.
Plies grillées à la sauce blanche. 208
Plies de diverses façons. . . id.
LIMANDES et **FLAYES**.. id.
ÉPERLANS frits. 209
Éperlans sur le plat. . . . . id.
Éperlans à l'anglaise. . . . id.
MAQUEREAU à la sauce blanche. . . . . id.
Maquereaux à la maître-d'hôtel. 210
Maquereaux au beurre noir. id.
Maquereaux à l'italienne. . . id.
MULET et **SURMULET** . .
VIVE à la sauce blanche.. id.
Vive à la maître-d'hôtel. . . 211
Vive à l'italienne. . . . . id.
ROUGET. . . . . id.
HARENGS à la bourgeoise. 212
Harengs au naturel. . . . id.
Laitances de harengs en caisse. . . . . id

Pages.

Harengs saurs à la Sainte-Menehould 212
Harengs pecs à la sauce blanche. 213
Harengs pecs à la purée. . . id.
Harengs pecs aux pommes-de-reinette. . . . . id.
SARDINES . . . . . id.
MERLANS frits. . . . . id.
Merlans à l'italienne. . . . 214
Merlans à la sauce tomate. . id.
Merlans sur le plat. . . . . id.
VAUDREUIL. 215
SAINT-PIERRE . . . . id
THONTINE. . . . . id.
EGLEFIN. . . . . id.
LUBINE. . . . . id.
BAR. . . . . id.
MACREUSE 216
ANCHOIS. . . . . id.

COQUILLAGES.

ECREVISSES en buisson. id.
Ecrevisses en matelote. . . 217
CRABES . . . . . id.
HOMARDS . . . . . id.
CREVETTES. 218
MOULES. . . . . id.
Moules au naturel. 219
HUITRES . . . . . id.
Huitres sur le gril. . . . . id.
Huitres en pélerine. 220
Huitres à la poulette. . . . id.
Huitres en ragoût. 221

LÉGUMES.

POIS au lard. . . . . id.
Petits pois à la bourgeoise. . id.
Petits pois à l'anglaise. . . . 222
Pois goulus verts. . . . . id.
HARICOTS VERTS à la bourgeoise . . . . . id.
Haricots verts au beurre noir. 223
Haricots verts au roux. . . id.
Haricots verts au jus. . . . 223
Haricots blancs nouveaux à la bourgeoise. . . . . id.
Haricots nouveaux à la bretonne. 224
Haricots secs à la provençale. id.
LENTILLES à la maître-d'hôtel. . . . . id.
Lentilles au roux. 225
Lentilles au lard. . . . . id.
Lentilles à la provençale. . . id.
FÈVES à la bourgeoise . . id.
Fèves dérobées. 226
CHOUX au petit-lard. . . id.
Choux à la bourgeoise. . . id.
Choux au lait. 227
Choux farcis. . . . . id.
Choux de Bruxelles. . . . . id.
Choucroûte . . . . . id.
CHOUX-FLEURS à la sauce blanche. 228
Choux-fleurs au parmesan. id.
Choux-fleurs en salade. . . id.
Choux-fleurs frits. 229
OSEILLE au jus. . . . . id.
Oseille maigre au lait. . . . id.
CÉLERI en salade. 230
Céleri à la bourgeoise. . . . id.
Céleri haché au jus. . . . . id.
Ragoût de céleri entier. . . 231
Céleri frit. . . . . id.
LAITUES en salade. . . . 232
Laitues en miroton. . . . . id.
Laitues hachées au jus. . . id.
Laitues hachées au lait. . . 233
ROMAINE . . . . . id.
CHICORÉE en salade . . id.
Chicorée au jus. . . . . id.
Chicorée au lait. . . . . id.
CARDES POIRÉES à la bourgeoise. 234
Cardes poirées au parmesan. id.
CARDONS à l'espagnole. id.
Cardons à la bourgeoise. . 235
Cardons au consommé. . . id.
Cardons au velouté. 236
ARTICHAUTS à la poivrade . . . . . id.

Pages.
Artichauts à l'huile. 236
Artichauts à la sauce blanche. . . . . id.
Artichauts à la barigoule. . id.
Artichauts au velouté. . . . 237
Artichauts frits. 238
ASPERGES à l'huile . . id.
Asperges à la sauce blanche. id.
Asperges aux petits pois. . id.
POTIRON 239
CITROUILLE . . . . . id.
CONCOMBRES à la crême 240
Concombres au jus. . . . . id.
Concombres farcis. . . . . id.
AUBERGINES grillées . id.
Aubergines farcies. 241
Aubergines aux anchois. . id.
ÉPINARDS . . . . . id.
Épinards au jus. 242
CHAMPIGNONS. . . . id.
Champignons au roux. . . 243

RACINES, BULBES

ET TUBERCULES.

CAROTTES au blanc. . . id.
Carottes au beurre. 244
Carottes à la flamande. . . id.
Carottes pour garnitures. . id.
NAVETS au blanc. . . . 245
Navets au roux. . . . . id.
Navets pour garnitures. . . id.
SALSIFIS ET SCORSONNÈRES. . . . . id.
Salsifis à la sauce blanche. 246
Salsifis à la sauce brune. . id.
Salsifis frits. . . . . id.
OGNONS en salade. . . . id.
Ognons glacés . . . . . id.
POMMES-DE-TERRE en salade. 247
Pommes-de-terre à la sauce blanche. 248
Pommes-de-terre au blanc. id.
Pommes-de-terre à la crême. id.
Pommes-de-terre en matelote. 249
Pommes-de-terre à la provençale. 249
Pommes-de-terre à la parisienne. . . . . id.
Pommes-de-terre à la hollandaise. 250
Pommes-de-terre à la sybarite. . . . . id.
Pommes-de-terre à la barigoule. . . . . id.
Pommes-de-terre en boulettes. . . . . id.
Pommes-de-terre au lard. . 251
Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel. . . . . id.
Pommes-de-terre aux champignons. 252
Pommes-de-terre frites. . . id.
Pommes-de-terre à la Nanette. . . . . id.
Pommes-de-terre à l'allemande. . . . . id.
Pommes-de-terre à la polonaise. 253
Pommes-de-terre à la lyonnaise. . . . . id.
Pommes-de-terre en ragoût 254
Pommes-de-terre au beurre noir. . . . . id.
Pommes-de-terre à la duchesse. . . . . id.
Pommes-de-terre à la poêle. id.
Pommes-de-terre à la maîtresse de maison. 255
Pommes-de-terre au verjus. id.
Pommes-de-terre en haricot. . . . . id
Pommes-de-terre aux ognons. id.
Gâteau de pommes-de-terre. id.
Pommes-de-terre pour garnitures. 256
TOPINAMBOUR. . . . id.
TRUFFES au naturel . . id.
Truffes à l'italienne. 257
Truffes à la piémontaise. . . id.

ŒUFS.

ŒUFS à la coque . . . . . id.
Œufs mollets. 258

Pages.
OEufs pochés. 258
OEufs au beurre noir. . . . id.
OEufs sur le plat. 259
Omelette au naturel. . . . id.
Omelette à la mie de pain. . 260
Omelette aux fines herbes.. id.
Omelette au rognon de veau. id.
Omelette aux champignons.. id.
Omelette aux pointes d'asperges. 261
Omelette aux truffes. . . . id.
Omelette à la purée d'oseille. id.
Omelette au lard. . . . . id.
Omelette à la célestine. . . id.
Omelette soufflée. 262
Omelette au sucre. . . . . id.
Omelette au rhum. . . . . id.
Omelette aux confitures. . . 263
OEufs frits. . . . . id.
OEufs en peau d'Espagne. . id.
OEufs à la tripe. 264
OEufs brouillés. . . . . id.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges. . . . . id.
OEufs aux petits pois . . . . id.
OEufs brouillés au jambon. . 265
OEufs à la pauvre femme. . id.
OEufs au gratin. . . . . id.
OEufs farcis. . . . . id.
OEufs à la neige. 266

RAGOUTS.

RAGOUT de crêtes de coq. id.
Ragout de crêtes de coq en financière. 267
Salmis. . . . . id.
Ragoût de rognons de coq. id.
Ragoût aux truffes. 268
Ragoût à la périgourdine. . id.
Ragoût de foies gras. . . . id.
Salpicon. 269
Ragoût de farce au maigre id.
Ragoût de choux. . . . . id.
Ragoût de farce au gras. . . 270

PATISSERIE.

PATE ferme. . . . . id.
Pâte feuilletée. 270
Pâte brisée 271
Pâte croustillante. 271
Pâte croquante. . . . . id.
Pâte pour les brioches. 272
Pâte pour les pâtés. . . . . id.
Pâte pour les flans. . . . . id.
TOURTES. 273
Tourte de volaille. 274
Tourte de gibier. . . . . id.
Tourte de godiveau. . . . . id.
Tourtes de poissons. . . . . id.
PATÉ chaud. 275
Pâté froid. . . . . id.
Petits pâtés. 276
GATEAUX. . . . . id.
Galette. . . . . id.
Gâteau d'amandes. . . . . id.
Gâteau de riz. 277
TARTE aux pommes. . . . . id.
Tarte aux divers fruits. . . . . id.
Tarte aux confitures. . . . . id.
Tarte à la frangipane. 278
Tartelette. . . . . id.
CHAUSSONS. . . . . id.
BISCUITS. . . . . id.
Biscuits de Moscovie. 279
Biscuits aux avelines. . . . id.
Biscuits au citron. 280
Biscuits au chocolat. . . . id.
MASSEPAINS. . . . . id.
Massepains aux fruits. . . . 281
Massepains aux confitures. id.
Massepains au chocolat. . . id.
NOUGAT . . . . . id.
GAUFRES. 282

ENTREMETS.

CHARLOTTE . . . . . id.
Charlotte russe. 283
BEIGNETS de pommes . id.
Beignets à la crême. 284
CRÊPES. . . . . id.
CRÊMES. . . . . id.
Crême au chocolat. 285
Crême au café. . . . . id.
Crême au thé. . . . . id.
Crême à la fleur d'oranger. id.
Crême à la frangipane. . . . 285

Pages.
Crême au caramel. 286
Crême fouettée. . . . . id.
CONFITURES de groseilles 287
Confitures de cerises. . . . . id.
Confitures de prunes. 288
Confitures d'abricots. 289
Confitures de poires. . . . . id.
Gelée de raisin. . . . . id.
Confitures de raisin en grains. . . . . id.
Gelée de verjus. 290
Confitures de verjus en grains. . . . . id.
Gelée de pommes. . . . . id.
Confitures d'épines-vinettes. 291
Manière de couvrir les pots de confitures. . . . . id
COMPOTES. 292
Compote de pommes. . . . id.
Compote blanche de poires. 293
Compote rouge de poires. . id.
Compote de cerises. . . . . id.
Compotes de groseilles. . . id.
Compotes de fraises. 294
Compotes de prunes. . . . id.
Compotes d'abricots. . . . id.
Compotes de pêches. . . . . id.
FRUITS CONFITS. . . 295
Prunes confites. . . . . id.
Prunes et autres fruits à l'eau-de-vie. . . . . id.
Cerises à l'eau-de-vie. . . . id.
SIROP de groseilles. . . . 296
Sirop de cerises. . . . . id.
Sirop de mûres. 297
Sirop de pommes. . . . . id.
Sirop de vinaigre. . . . . id.
Sirop d'orgeat. . . . . id.
LIQUEURS 298
Anisette. . . . . id.
Curaçao. . . . . id.
Noyau. . . . . id.
Huile de roses. 299
Cassis. . . . . id
PUNCH . . . . . id.
GLACES. . . . . id.
Glaces à la groseille. 300
Glaces à la vanille. . . . . .
LIMONADE ET ORANGEADE. . . . . .
EAU DE SELTZ. . . . .

CONSERVATION

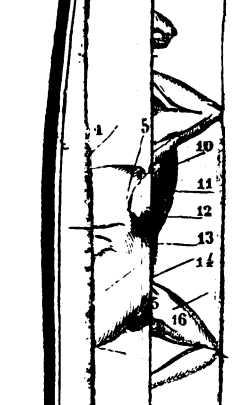
Des œufs. . . . . .
Beurre. . . . . .
Grosses viandes. . . . . .
Volaille et gibier. . . . . .
Chicorée. . . . . .
Asperges. . . . . .
Racines. . . . . .
Fruits. . . . . .
Pommes et poires. . . . . .
Nèfles. . . . . .
Pêches. . . . . .
Groseilles. . . . . .
Raisins. . . . . .
Melons. 3
Cornichons. . . . . .
Haricots verts. 3
Câpres et capucines. 3
Persil. . . . . .
Haricots verts. . . . . .
Fèves. . . . . 3.
Culs d'artichauts et champignons. . . . . .
Tomates. . . . . .
Oseille. . . . . 3.

VINS.

Caves. . . . . id
Vins en tonneaux. 312
Collage des vins rouges. . . 313
Collage des vins blancs. . . 314
Soutirage. 315
Soufrage. 316
Remplissage. 317
Maladies des vins et traitement . . . . . id.
Visite et soin des tonneaux. 320
Manière de mettre le vin en bouteilles, de le boucher 321
BASSE-COUR. 32
COLOMBIER 33

Observ

Il[illegible] est essentiel pour bien s'
vian[illegible], d'avoir toujours un cou
men[illegible]guisé.



JUN 1 1936

JUN 4 1936